

Summertime im "Glärnisch Hof"



Summer-Time Platte Caprese

Tomatensalat Caprese
mit Mozzarella, Basilikum,
Sauce Italienne
zartes Pouletbrüstchen vom Grill
mit Kräuterschaum gratiniert
und Melone garniert

Fr. 22.—

Vorspeisen

Grüner Blattsalat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.00
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	Fr. 11.50
Bruschette pomodoro warmes Gebäck mit frischen Tomatenwürfeli mit Olivenöl und Knoblauch	Fr. 9.50
Tafelspitz-Carpacho dünn aufgeschnittener Tafelspitz mit feinen Zwiebeln und Blattsalat garniert	Fr. 15.50
Beefsteak Tatar (Vorspeiseportion) zartes Rindfleisch mit spezieller Haussauce garniert mit Zwiebeln, Gurken, Kapern wählen Sie zwischen mild, scharf, feurig	Fr. 17.50

knackig frisch und knusprig heiss ...

Poulet-Filet-Würfeli „Mediterrane“ angebraten mit Peperoni- und Tomatenwürfel wenig Knobli, Peperoncini Olivenöl auf knackig frischem Blattsalat Sauce Italienne Früchtégarnitur	Fr. 27.50
Black Tiger gebraten Crevetten gebraten mit frischem Knobli und Peperoncini mit diversem Blattsalat Sauce Italienne und Früchte garniert	Fr. 29.50

Suppen

Tomatencremesuppe Tomatensuppe mit Basilikum und Rahm verfeinert	Fr. 8.50
Pot au feu mit Würfeli vom Siedfleisch und Gemüse	Fr. 8.50
Bündner Gerstensuppe mit Rollgerste und feinem Gemüse	Fr. 8.50
Ungarische Gulaschsuppe rassig gewürzt mit Bohnen und Rindfleischwürfeli	Fr. 8.50

Wie man die kennt !

Wurstsalat nature	Fr. 10.50
Wurst Salat garniert mit Salaten	Fr. 14.50
Wurstkäse Salat mit rezentem Bergkäse, garniert mit Salaten	Fr. 17.50
Roastbeef Teller Rosa gebratenes Roastbeef mit Tartarsauce und garniert mit Salaten	Fr. 20.50
Vesper Teller Salami, Schinken, Bündnerfleisch und Käse und reichlich ausgarniert	Fr. 19.50
Bündnerfleisch Teller mit Bündnerfleisch, Landrauchschinken garniert	Fr. 21.50
Siedfleischsalat (Haus- Spezialität) mit Peperoni, Gurken und Zwiebeln angemacht garniert	Fr. 18.50
Thunfischsalat mit Salate garniert	Fr. 18.50
Salatteller mit Ei Bunte Salate garniert	Fr. 18.50



Der Alt Klassiker

Beef Steak Tatar

Fr. 28.50

Zartes Rindfleisch mit spezieller hausgemachter Tatarsauce
garniert mit Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast und Butter
Wählen Sie: **mild, scharf, feurig**

Kleine Portion

Fr. 17.50

Unser Haus-Snack

Warmes Panini

gefüllt mit Roastbeef kalt aufgeschnitten
Salatblatt und Sauce Tartar garniert

Fr. 7.50

Herkunftsbezeichnung

Schweinefleisch :	Schweiz
Kalbfleisch :	Schweiz
Rindfleisch :	Schweiz
Black Angus:	Argentinien
Pouletfleisch:	Frankreich /Schweiz
Wurstwaren	Schweiz talien

Beilagen nach Wunsch

Pommes frites	Fr. 5.—
Butterreis	Fr. 5.—
Butternudeln	Fr. 5.—
Gemüsebouquet	Fr. 5.50
Chili-Senf Sauce	Fr. 3.50



- ausgesuchte Fleischrassen
- Tierfreundliche Haltung
- von Schweizer Bauernhöfen
- 100 % Rückverfolgbarkeit

immer wieder gut...

	1/2 Portion	1 Portion
Spaghetti Carbonara mit Zwiebeln, Speck, Rahm und Parmesan	Fr. 13.50	Fr. 19.50
Spaghetti agli olio e peperoncini mit Tomatenwürfeli Knoblauch Peperoncini und Parmesan	Fr. 13.50	Fr. 19.50
Schweinsschnitzel paniert serviert mit Gemüse und Pommes frites oder als Fitnesssteller		Fr. 22.50
Kalbsschnitzel paniert serviert mit Gemüse und Pommes frites oder als Fitnesssteller		Fr. 31.00
Schweinssteak Café de Paris Gemüse und Pommes frites oder als Fitnesssteller		Fr. 25.50
Club Sandwich „Glärnisch Hof“ Rinds Hacktätschli hausgemacht mit Zwiebeln, Knobli, Peperoncini auf Toast leicht rassiger Barbecue Sauce mit gemischtem Salat und etwas Pommes frites garniert		Fr. 25.50

Unser Sommer-Hit



Eggnussperli hausgemacht

Portion als Vorspeise ohne Beilage

gebacken Sauce Tartar und Citrone
(geeignet auch als Fingerfood zum Apéro)

Fr. 18.50

Gebacken

Sauce Tartar
mit gebratenen Kartoffelwürfeli
und frischem Rosmarin

Fr. 28.50

Gebacken als Fitnesssteller

Sauce Tartar
mit gemischtem Salat garniert

Fr. 28.50

Herkunftsbezeichnung: Norwegen

Cordon Bleu Festival

geniessen Sie jetzt aktuell
ein hausgemachtes Cordon bleu
geschnitten vom Schweizer Schweins Nierstück
traditionell, oder mal anders....!



Cordon bleu traditionell gefüllt mit Schinken und Schweizer Halbhartkäse	Fr. 20.50
Cordon bleu Bündner Art gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse	Fr. 20.50
Cordon bleu Caprese gefüllt mit Schinken Tomaten Mozzarella und Basilikum	Fr. 20.50
Cordon bleu Corgonzola gefüllt mit Schinken und Corgonzola	Fr. 20.50
Cordon bleu Hawaii gefüllt mit Schinken Ananas und Käse	Fr. 20.50

Als Beilage servieren wir gerne

Pommes frites, Butternudeln, Trockenreis,	Fr. 5.—
Bratkartoffeln mit Rosmarin	
Gemüsebouquet	Fr. 5.50
oder als Fitnesssteller	Fr. 5.50

PREMIUM BEEF



Rindshuftsteak Black Angus Gold Beef
250 gr. nach Wunsch gebraten

Fr. 31.50

Entrecôte Black Angus Gold Beef
250 gr. nach Wunsch gebraten

Fr. 37.50

Rindsfiletsteak Black Angus Gold Beef
250 gr. nach Wunsch gebraten

Fr. 43.50

Im Preis inbegriffen ist :
Sauce Bernaise / Pfeffersauce / Sweet Chilisauce



Als Beilage servieren wir Ihnen gerne:

Pommes frites

Fr. 5.—

Butterreis

Fr. 5.—

Butternudeln

Fr. 5.—

Kartoffelwürfeli mit Rosmarin

Fr. 5.—

Gemüsebouquet

Fr. 5.50

Das Black-Angus Rind ist der Rolls-Royce auf dem internationalen Markt.
Nur aus diesem Rind, von saftigen Weiden und kontrollierter Fütterung
bei strengster Qualitätskontrolle erhalten wir dieses wunderbar zarte Naturrindfleisch.

Kalbs-Kotelett

350 Gramm

à la Küde



**....gebraten mit Butter, wenig Knobli, Peperoncini,
Zwiebel- und Tomatenwürfeli
frische Steinpilze und Kräuter
und einem Schuss Cognac vom Chef am Tisch flambiert.**

Fr. 42.50

**Dazu servieren wir gerne unsere beliebten
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Pommes frites, Reis, Nudeln
Portion Fr. 5.—**