

Herzlich willkommen im „Glarnerhof“

***Wir freuen uns, Sie auf unserer Gartenterrasse begrüßen zu dürfen
Der Innenbereich der Restaurants bleibt weiterhin geschlossen
Unsere Terrasse ist bei schönem Wetter
von Montag-Sonntag ab 10.00 h geöffnet
Gerne verwöhnen wir Sie mit folgendem Angebot***

Tagesangebot

Montag, 10. Mai 2021

<i>Tagessuppe</i>	Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer	6.—
<i>Menusalate</i>	Kleiner bunter Menublattsalat Kleiner gemischter Menusalat	6.-- 7.—
<i>Tagesvorspeise</i>	Nüsslisalat mit gebratenen Speckwürfeli und Croûtons an Hausdressing	9.50
<i>Tagesvorspeise</i>	Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum serviert mit Toast und Butter	12.50
<i>Tagesmenu 1</i>	Kalbs-Adrio an brauner Sauce Kartoffelstock – buntes Gemüse	19.--
<i>Tagesmenu 2</i>	Zanderfilet gebraten an leichter Dillrahmsauce frischer Spargel - Trockenreis	26.50
<i>Tagesmenu 3</i>	Frische Kalbsleberli in Butter gebraten Gemüsebouquet – Röstikroketten	27.50
<i>Tagesmenu 4</i>	Maispouletbrüstli vom Grill mit Kräuterbutter Pommes-frites – Gemüsebouquet oder als Fitnesssteller mit Salaten garniert	25.50
<i>Vegimenu</i>	Spaghetti Visuviana Tomaten – Kapern – Mozzarellakugeln - Oliven	22.--
<i>Wochenaktuell</i>	Rindsfiletwürfel Stroganoff Paprikarahmsauce – Peperoni – Champignons hausgemachte Butterspätzli – Broccoliröschen	36.--
<i>Wochenaktuell</i>	Gebratene Riesenkrevetten provençale mit frischen Kräutern – Kefengemüse - Safranrisotto	36.--

Gartenterrasse

Vorspeisen – kalte Gerichte

Bunter Gartensalat <i>mit gerösteten Kernen</i>			9.--
Kleiner gemischter Salat			9.50
Geräucherter Lachs <i>mit Meerrettichschaum</i>	Kleine Portion	22.--/	28.--
Beefsteak Tatar <i>mild-medium-scharf</i>	Kleine Portion	22.--/	28.--
Kraftbrühe mit Flädli			8.50
Grosser Salatteller <i>Melone – Spargel - Hausdressing</i>			23.50
Thunfischsalat <i>Oliven – Kapern – Blattsalate - Hausdressing</i>			19.50
Wurst – Käsesalat <i>Servelat – Käse – Blattsalate - Hausdressing</i>			19.50

Hauptgerichte

Kartoffelgnocchi nach Glarner-Art <i>Rahmsauce – Schabziger – Röstzwiebeln</i>	Kleine Portion	19.50/	26.--
Zanderfilet gebraten an Mandelbutter <i>Blattspinat - Trockenreis</i>			34.--
Panierte Schnitzel vom Schweinsnierstück <i>Pommes-frites – Tagesgemüse</i> <i>oder als Fitnesssteller mit Salaten garniert</i>			27.--
Kalbs-Cordonbleu Glarnerhof <i>gefüllt mit würzigem Raclettekäse & Schinken</i> <i>Pommes-frites und buntes Gemüse (Wartelzeit min. 20 Minuten)</i>			36.--
Geschnetzeltes Kalbfleisch <i>an Champignonsrahmsauce</i> <i>Rösti oder Tagliatelle – buntes Gemüse</i>			34.--
Vom Grill: . Kalbsschnitzel			36.--
. Maispouletbrüstli <i>(Wartelzeit min. 20 Minuten)</i>			27.50
<i>Kräuterbutter – Pommes-frites – buntes Gemüse</i> <i>oder als Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten garniert</i>			

Gerne informieren wir Sie über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Unser Fleisch & Fisch stammt auf folgenden Ländern: Fragen Sie unser Personal betreffend Herkunft wenn mehrere Länder angegeben sind.
Schwein: Schweiz Geflügel: Schweiz/Frankreich Kalb: Schweiz Wild: NZL/A/CH
Lamm: Neuseeland*/Australien Rind: Paraguay/BRA/Irland Lachs/Zucht: Norwegen/Schottland
Egli/Zander/Aquazucht: Estland/Schweiz Krustentiere: Thailand*

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und/oder kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden