

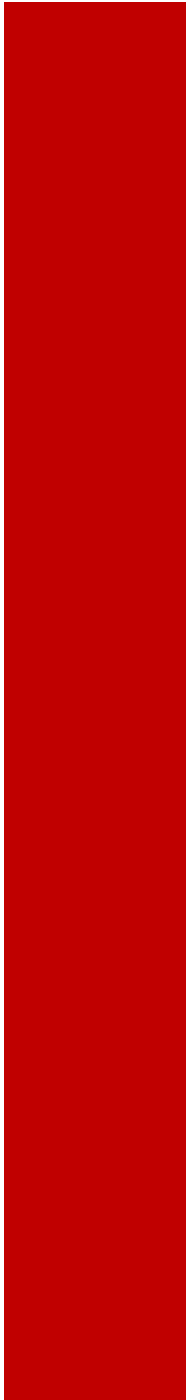


# HOTEL TÖDI

Speisekarte

# Suppen

Marronschaumsuppe mit Chämischinkli	8.50
Blumenkohl-Knoblauchcremesuppe	8.00
Boullion mit Erbsen und Sherry	7.50



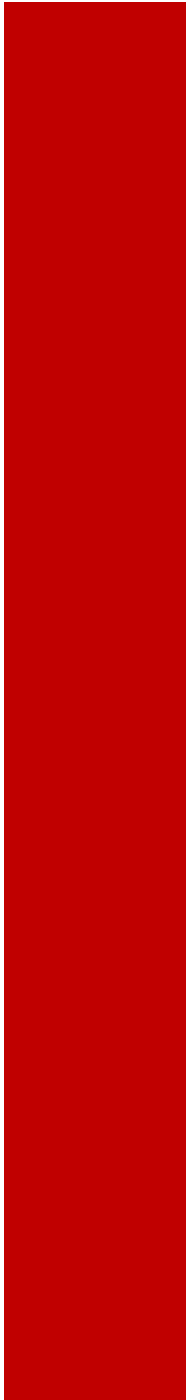
# Vorspeisen kalt

Hirschcarpaccio mit einem Feigen-Chutney	16.00
Kürbismousse mit Nüsslisalat an einer Haselnussvinaigrette	12.50
Gemischter Salat	8.50
Grüner Salat	7.00

# Fisch

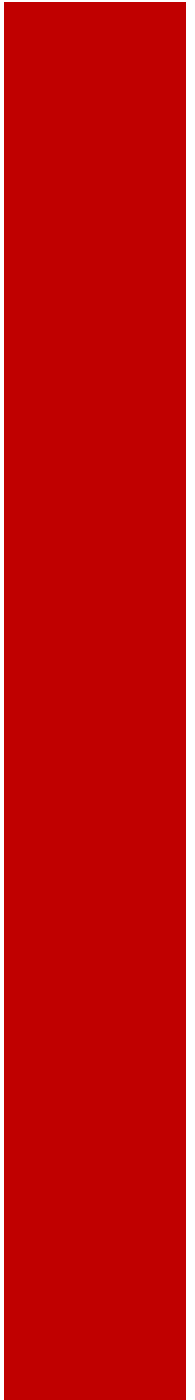
Scampis auf Wirsingrahmgemüse mit  
Wildschweinrohschinken und Nüdeli 33.50

Steinpilzravioli an einer  
Schnittlauchrahmsauce auf Apfelmus  
mit Parmesan gratiniert und einem  
gebratenen Zanderfilet 35.00



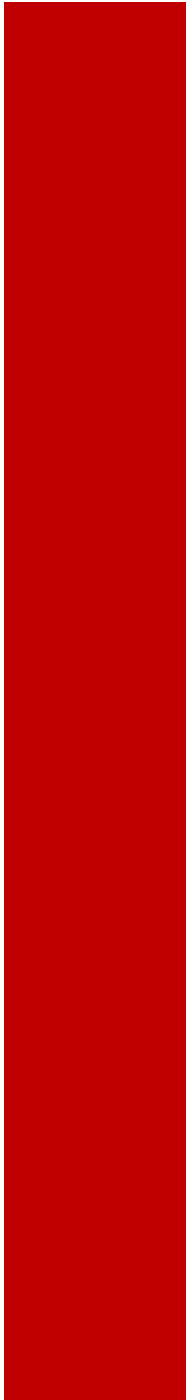
# Vegetarier

Steinpilzravioli an einer Schnittlauchrahmsauce auf Apfelmus und mit Parmesan gratiniert	18.00
Spätzli mit Gemüse und Alpkäse überbacken	16.50



# Fleisch

Entenbrust gefüllt mit Steinpilzen auf Strauchtomaten mit Knoblauch und Polenta	35.50
Hirschbratwurst auf einer Honig-Zwiebelsauce mit Zwetschgen und einer Butterrösti	27.00
Wildfleischvogel mit Rosenkohl an Pfefferlingen und Speck mit Nüdeli	31.00



# Fleisch

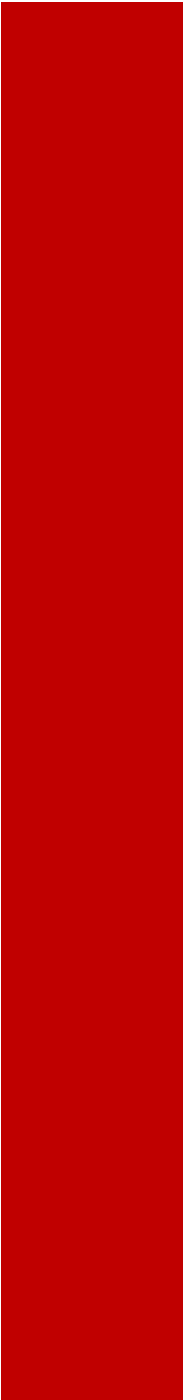
Entrecôte vom Rind in drei Grössen mit  
Kräuterbutter, Zigerbutter oder an einer  
Pfefferrahmsauce:

Lady Style	160 gr.	33.00
Normal	200 gr.	39.00
King Size	300 gr.	46.00

Dazu servieren wir Ihnen Pommes - Frites  
oder Nüdeli mit Gemüse

# Buuarbeiterchartä

Wurst Käse- oder Käsesalat garniert/einfach	17.50/12.00
Salatteller	16.00
Z`Vieriplättli	19.00
Fitnesssteller mit Pouletbrüstchen	21.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	23.00



# Buuarbeiterchartä

Schweins - Cordonbleu gefüllt mit Glarner Alpkäse, Pommes Frites und Gemüse	28.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes - Frites und Gemüse	28.00
Eine gebratene Fleischkäsetranche mit Spiegelei und Rösti	18.00
Käserösti mit Schinken und Spiegelei	17.50
Zigerhörnli mit Apfelmus	18.50

