



MENÜVORCHLÄGE FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN

APERITIF

Zigerbrüüt usem Glarnerland	Stück	CHF 4.50
Käse / Zigerstange mit Speck	Stück	CHF 5.50
Käseküchlein	Stück	CHF 4.50
Apéro Buffet	CHF 9.50/ pro Person	
Gefüllte Eier mit Kräuter-Eigelb -Mayo		
Schinkenrolle mit Spargelspitzen		
Gefüllte Tomaten mit Frischkäse und Ziger		
Champignons gefüllt oder gebacken		
Diverses Blätterteig-Gebäck		

SALATE an Haussauce, Zigersauce oder italienischer Sauce

Bunter Blattsalat	CHF 6.50
Gemischter Salat	CHF 7.80
Bunter Blattsalat mit Parmesan und Nüsslisalat	CHF 8.80
Tomaten an Balsamicodressing mit Mozzarella	CHF 9.80
Barbara's Nüsslisalat mit Trauben, Beerenmix und Speckwürfel, Blüten	CHF 10.80

SUPPEN

Bouillon: Gemüsejulienne, Flädli oder Backerbsen	CHF 5.80
Crème: Randen, Kürbis, Rüebli oder nach Saison	CHF 7.80



UNSER HIT für den grossen und kleinen Hunger ab 15 Personen

PASTA VOM CARELLO

(SPAGHETTI, PENNE, HÖRNLI, SPIRALEN, KRAWÄTTLI)

Zigersauce (Glarner Spezialität), Napoli, Pesto verde, Bolognese, Carbonara, Lachs, Puttanesca oder all'arrabiata

mit zwei von Ihnen ausgewählten Saucen CHF 18.50

mit vier von Ihnen ausgewählten Saucen CHF 25.50

IMBISS VEGETARISCH Tellergericht

Pasta mit knackigem Gemüse CHF 18.80

Couscous mit Ratatouille und Humus CHF 19.80

Gemüsepastetli mit Reis CHF 19.80

Reichhaltiger Gemüseteller mit Beilage nach Wahl CHF 21.80

Quarkspätzli mit Pilzrahmsauce CHF 21.80

“Hörelì mit Hårdöpfelstügglì, Zigersosä, Bolläschweizi, Öpfelschnitz“ CHF 21.80



IMBISS Tellergericht

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat , Salatgarnitur	CHF 19.80
Kaiserpastetli mit Fleischfüllung und Gemüse	CHF 21.50
Kartoffelgratin nach „Grossmutter-Art“ geschichtet, mit Landjägerstreifen und Scheiben gekochter Eier	CHF 18.80
Älpler / Ziger – Maccaroni mit Härdöpfel	CHF 17.80
Glarner Netzbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	CHF 21.80
Glarner Kalberwurst mit Zwetschgenkompott	CHF 24.80

POULETFLEISCH

Schweizer Pouletbrüstchen an Senfsauce oder mit Kräuterbutter nach Wahl	CHF 26.80
„Riz Casimir“ – Pouletcurry im Reising	CHF 23.80

SCHWEINEFLEISCH

Schweinsvoessen mit Gemüse und Kartoffelstock	CHF 19.80
Schweinsrahmgeschnetzertes mit Rösti	CHF 22.80
Schwedenbraten mit Kartoffelgratin	CHF 26.50
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli und Gemüse	CHF 28.80
Schweinssteak „Fridolin“ an Zigersauce	CHF 28.80
Schweinsfilet im Blätterteig	CHF 32.80



KALBFLEISCH

Kalbsrahmgulasch mit Kartoffelstock und Gemüse	CHF 26.80
Kalbsschulterbraten mit Gemüse und Polenta	CHF 31.80
Kalbssteak an Morchelsauce mit Nudeln und Gemüse	CHF 36.50
Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat	CHF 33.50

RINDSFLEISCH

Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff"	CHF 26.80	CHF 39.50
Rindsschmorbraten mit Spätzli und Gemüse		CHF 29.80
Rindsfilet am Stück gebraten mit Pilzsauce		CHF 31.80
Filet Mignon Jean-François im Blätterteig, gefüllt mit Schinken-Pilzrahmsauce		CHF 36.00

WAHL - BEILAGE

Gerne servieren wir Ihnen nach Wunsch eine gewählte Beilage

- Kartoffelstock, Kartoffelstock mit Erbsen oder Sellerie, Kartoffelgratin, Saucenkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat
- Trockenreis, Pilavreis, Risotto, Safranrisotto, Gemüsereis
- Nudeln, Breitbandnudeln, Spiralen, Hörnli, Spaghetti oder hausgemachte Spätzli

GEMÜSE

Zu den Gerichten servieren wir Ihnen Marktfrisches Gemüse nach Wahl



DESSERTS

Gebrannte Crème	CHF 6.50
Hausgemachte Schwarzwälder Torte	CHF 6.50
Tiramisu klassisch	CHF 7.50
Früchte Tiramisu	CHF 7.50
Schokoladenmousse	CHF 7.80
„Apfelstrudel im Glas“	CHF 7.80
Schoggi Fondue	CHF 8.50
Meringue-Glacé	CHF 10.80
Frischer Fruchtsalat	CHF 10.80
Mini Gläsli nach Wahl:	CHF 4.50
• Mousse	
• Glacé	
• Crème – Gebrannte, Crème Brulée, Panna Cotta	
• Fruchtsalat	
GlarnerPastete per Meter	CHF 67.50

Saisonspezialitäten und Glacé nach Wahl aus der Coupe-Karte