

kalte küche

Gemüse- und Kartoffelchips mit Glarner Dip	11.00
Gemischter Salat an Hausdressing	16.00
Käse-Wurstsalat garniert	23.00
Riz Casimir vegetarisch, garniert mit Pfirsich	27.00
Chässchnitte und Kartoffelsalat	26.00
Plättli mit Eier zum Tütschen, Trockenfleisch und Gemüse	29.00
Fondue Chinoise mit Schweizer Wagyu Rind	33.00
Lachsbrötli Duo	34.00
Suure Mocke mit Kartoffelstampf	36.00
Dessert	
Glarner Müesli mit Frischkäsesorbet, Magenträs-Granola, Birnen und Wildblütensauce	16.00
Glarnerschoggistängeli	15.00

Herkunft Holz, Fleisch und Fisch: Schweiz

schweizer klassiker neu komponiert

Von Gourmetkoch Pascal Schmutz.

Pascal Schmutz kreiert wild, farbig, manchmal etwas verrückt und oft spielerisch, mit einer Prise Humor. Konsequenterweise berücksichtigt er das regionale Gewerbe und verwendet für seine unverfälschten Gerichte nur lokale und saisonale Produkte. Er ist mit 16-GaultMillau-Punkten ausgezeichnet und war 2010 «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz».

horgenglaruszürich



getränke

cocktails

Classic Deux Frères Gin, Vermouth, Campari	18.00
Möbeli Spritz Grand Marnier, Prosecco, Soda, Walliser Aprikose	14.00
Wald Tonic Deux Frères Gin, Tonic, Tannenspitze	17.00
Hay Sour Heuschnaps, Zitrone und Orange	17.00
Immamojito Glarner Alpenbitter, Limette, Magenträs, Soda, Minze, Limette	17.00
Glarus Mule Vodka, Limette, Ginger Beer, Heuessenz	17.00
Sardona Deux Frères Gin, Mount Rigi, Tonic, Soda, Limette	19.00
Iskafi Grand Marnier, Kahlua, Espresso	19.00
Cava-Sangria Grand Marnier, Cava, Weisswein, frische Früchte	16.00

longdrinks

Campari Soda	15.00
Whisky Cola	17.00
Gin Tonic	17.00
Cuba Libre	17.00
Vodka Soda	17.00

spirituosen

Vodka, Skyy 40%	4 cl	10.00
Gin, Deux Frères 43%	10.00	
Rum, Appleton Estate Signature 40%	10.00	
Whisky, Glen Grant Single Malt 40%	10.00	
Campari 25%	8.00	

sparkling

Lallier Brut R.019 Champagner, Pinot Noir, Chardonnay, 2019	10 cl	75 cl	18.00	119.00
Adank Brut Blanc de Noir, Fläsch, CH, NV	12.00	76.00		

rosé

L'Été Bio Rosé Grenache, Syrah, Alpes de haute Provence, FR, 2022	10 cl	75 cl	9.00	62.00
---	-------	-------	------	-------

weisswein

Malanser Weissburgunder Wegelin Scadenagut, Malans, CH, 2022	10 cl	75 cl	10.00	69.00
Weingut Haug Sauvignon Blanc, Weingut Haug, Weiningen, CH, 2022	9.00	61.00		
La Redonne Roussanne, Viognier, Jean-Luc Colombo, Côtes du Rhône Blanc, FR, 2021	12.00	82.00		
Cooler Wein Hondarribi Zuri, Txomin Etxaniz, Getariako Txakolina, ESP, 2021	8.00	55.00		

rotwein

Trocla Nera Pinot Noir, Obrecht, Graubünden, CH, 2021	10 cl	75 cl	13.00	89.00
Pachem Priorat Garnacha, Clos Pachem, Priorat, ESP, 2019	11.00	74.00		
Le Dada de Rouillac Cabernet Sauvignon, Merlot, Château de Rouillac, Bordeaux, FR, 2019	12.00	82.00		
Paco Garcia Rioja Tempranillo, Garnacha, Rioja, ESP, 2019	58.00			
Grand'Cour Rouge Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Jean-Pierre Pellegrin, Domaine Grand'Cour, Genf, CH, 2019	123.00			
Carmignano Riserva Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Toscana, IT, 2019	99.00			
ÉO Noir Gamaret, Merlot, Staatskellerei Zürich, CH, 2020	89.00			

bier

Adler Bräu Bügel Spez hell, 2.9%, 50 cl	9.00
Adler Pfiff Panaché, 5.0%, 29cl	7.00
Fridolin Kundert dunkel, 5.0%, 29 cl	7.00

softdrinks

Istee 40 cl Frischaufgegossener Alpenkräutertee	7.00			
Vivi Kola 33 cl	6.00			
Vivi Kola Zéro 33 cl	6.00			
Rivella Rot oder Blau 33 cl	6.00			
Elmer Citro 33 cl	6.00			
Elmer Mineral mit oder ohne	33 cl	75 cl	6.00	8.50

kaffee und tee

Kaffee	4.00
Espresso	4.00
Tee	4.00