

Le Poisson « Specials »



Fischzucht Fresh Völkingen «Friend of the sea »

Wolfsbarsch im Ganzen (ca. 450g) (auf Wunsch in der Salzkruste: 50 Minuten) 45.50
Sea bass in whole (ca. 450g) (if wished prepared in a salt crust: 50 minutes)

Fischzucht vom Säget, Familie Häfliger

Gebratene Eglifilets in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln 38.50
Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with sautéed leaf spinach and boiled potatoes

Gebackene Eglifilets im Bierteig – Knuspermantel auf sautiertem Blattspinat, Sauce Tatar und Salzkartoffeln 38.50
Baked Swiss perch fillets in crunchy beer batter on sauted leaf spinach, sauce tartare and boiled potatoes

Zürcher Limousin Rind (ab 18 Uhr) Zurich Limousin beef



Chateaubriand vom Zürcher Limousinrind mit geflammtem Wurzelgemüse, Safrankartoffelgratin und Portweinsauce
Chateaubriand of Zurich Limousin beef with flamed root vegetables, saffron potato gratin and port wine sauce

400g für 2 Personen / for 2 persons 65.00 p.P.
600g für 2 Personen / for 2 persons 85.00 p.P.

Edelfisch- und Krustentier Fondue (ab 18 Uhr) Noble fish and crustacean fondue

Hummerbisque «Glärnischhof» mit Bavaroise
Lobster bisque „Glärnischhof“ with bavaroise

GH Edelfisch- und Krustentier Fondue im Gemüse-Fischfond mit Dipsaucenvariation sowie Gemüse und Stärkebeilage nach Wahl
Homestyle fish and crustacean fondue in vegetable-fish gravy, dips, vegetables and your choice of side dish

Rüeblikuchen mit Getreideeis an Haselnusscrunch und Alpdoppelrahm
Carrot cake with wheat ice cream, hazelnut crunch and battered alpine cream

á discretion
58.00 p.P.



Anstieg / Rise

Hummerbisque «Glärnischhof» mit Bavaroise 18.50
Lobster bisque „Glärnischhof“ with bavaroise

Tatar vom Russikoner Kalb an Wildkräutersalat mit gebackenem Grepper Eigelb 22.50
Tatar of Russikon veal with wild herb salad and baked Lucerne egg yolk

Der rauschende Bach / The rushing creek

Hecht vom Neuenburger See mit Kasperskian Kaviar auf Erdapfelstampf mit Bronzefenchel und Alpbuttermilch 36.00
Pike fillet from Lake Neuchatel with Kasperskian caviar on potato mash with sweet fennel and alpine buttermilk

Belper Bergsaiblingsfilet auf Safranrisotto mit buntem Gartengemüse und Wiesenbachkresse 38.00
Mountain char from Belp on saffron risotto with garden vegetables and grass creek cress

Von Wald und Wiese / From forest and meadows

Gebratene Steinpilze mit Gnocchi von der Wegbrennnessel an pochiertem Grepper Ei und Belper Knolle 34.00
Sauted ceps with stinging nettle gnocchi on poached Lucerne egg and Belp cheese tuber

Hüttenzauber / Hut magic



Geschmorte Kalbsbrust vom Hof Urs Winkler mit schwarzer Trüffel an dreierlei Zucchetti mit Pommes Maxime 38.00
Braised veal breast from farmer Urs Winkler with black truffles on three types of courgettes and pommes maxime

Filet vom Zürcher Limousinrind mit gebläutem Wurzelgemüse, Waldpilzen Safrankartoffelgratin und Portweinsauce (200g) 65.00
Fillet of Zurich Limousin beef with flamed root vegetables, saffron potato gratin and port wine sauce

Zum Abstieg / The descent

Rüeblikuchen mit Getreideeis an Haselnusscrunch und Alpdoppelrahm 13.50
Carrot cake with wheat ice cream, hazelnut crunch and battered alpine cream

Nougatäschli mit hausgemachtem Birnensorbet und weisser Luftschokolade 13.50
Nougat bag with homemade pear sorbet and white air chocolate

Appenzeller Steine mit Bauernkrapfen und Espresso 13.50
Rocks from Appenzell with farmer hands and espresso

Glärnisch Klassiker / Glärnisch Classics

Caesar Salat mit Schweizer Pouletbrust, Speck und Freilandei aus Greppen		21.50
<i>Caesar salad with Swiss chicken breast, bacon and egg from lucerne</i>		
Rinds Tatar mit Toast und Butter	Portion	30.50
<i>Beefsteak Tatar with toast and butter</i>	½ Portion	22.00
mit Cognac oder Whisky		+3.50
<i>optional with cognac or whisky</i>		
mit Schweizer Frites		+3.00
<i>additional with Swiss fries</i>		
Club Sandwich mit Schweizer Frites		29.50
<i>Club sandwich with Swiss fries</i>		
Hamburger mit Gurke, Tomate, Cole Slaw Salat und Schweizer Frites		29.50
<i>Hamburger with cucumber, tomato, cole slaw and Swiss fries</i>		
Schweins Cordon Bleu mit Appenzeller und Limmattaler Schinken		28.00
Züri Frits und ein kleiner gemischter Salat		
<i>Pork cordon bleu with Appenzell cheese, Limmattal ham, fries & small salad</i>		
Wienerschnitzel (200g) mit Preiselbeeren, Kartoffelsalat oder Züri Frites		42.50
<i>Veal escalope "Viennese style" (200g) with cranberries, potato salad or fries</i>		

Hausgemachtes Glacé / Homemade Ice-cream

Glacé	Pro Kugel / per scoop	4.50
<i>Vanille / Vanilla</i>		
<i>Schokolade / Chocolate</i>		
<i>Erdbeer / Strawberry</i>		
<i>Nuss / Nut</i>		
<i>Pistazie / Pistachio</i>		
<i>Stracciatella</i>		
<i>Joghurt / Yoghurt</i>		
<i>Amarena/Amarena cherry</i>		
<i>Mocca / mocca</i>		
<i>Toblerone / Toblerone Swiss Chocolate</i>		
Sorbet	Pro Kugel / per scoop	4.50
<i>Heidelbeer / Blueberry</i>		
<i>Zitrone / Lemon</i>		
Schlagrahm / whipped cream		1.50

Offene Weine / Wine by glass

Weiss		1dl
Sauvignon Blanc, Zürich Zweifel Weine, Zürich Sauvignon Blanc	2015	8.5
Epesses Etienne & Louis Fonjallaz Chasselas	2016	7
Terre Alte, Bianco di Merlot Gialdi, Mendrisio Merlot	2016	8
Frankreich		
Chablis AC Patrick Piuze, Chablis Chardonnay	2016	9
Rot		
Schweiz		
Blauburgunder Bovel Daniel Marugg, Fläsch Pinot Noir	2015	8
Italien		
Primitivo Otre Cantine Teanum, Puglia Primitivo	2015	8
San Rocco Ripasso Fratelli Tedeschi, Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella	2014	8.5
A Quo Montepeloso, Maremma Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	2012	9
Frankreich		
Château Cap de Faugères Château Faugères Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	2015	9.5

Fragen Sie nach unserer prämierte Weinkarte!
Ask for our award winning wine list!



Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt
All prices in CHF including 8% VAT