



Willkommen bei uns.

Als einzigartiges Inklusionshotel der Ostschweiz und einziges seiner Art im Glarnerland verbinden wir Gastfreundschaft mit gesellschaftlicher Verantwortung. Gemeinsam mit dem Menzihuus beschäftigen und begleiten wir Menschen mit Beeinträchtigungen und ermöglichen ihnen eine fundierte Ausbildung, oder Arbeitsstelle im Gastgewerbe und in unseren Werkstätten - Gärtnerei, Bäckerei, Wäscherei und Betriebsunterhalt.

Wir setzen Akzente in der integrativen Begleitung und Ausbildung, im sozialen Engagement und in einer herzlichen, gelebten Gastfreundschaft. Gemeinsam schaffen wir die Voraussetzungen, damit in unseren Betrieben jeder Mensch seinen Platz findet und sich entfalten kann.

Bei uns entsteht mehr als nur gutes Essen: Hier wachsen Perspektiven, Selbstvertrauen und neue Chancen. Jedes Gericht, das wir Ihnen servieren, steht für Engagement, Teamgeist und die Überzeugung, dass Vielfalt unsere grösste Stärke ist.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüssen zu dürfen – und danken Ihnen, dass Sie mit Ihrem Besuch Teil unserer Vision sind.

Vitale Spezialitäten

12 bis 14 Uhr / 18 bis 21 Uhr

Unsere Gerichte sind alle vollwertig und gesund, viele sind vegan , alle sind vegetarisch  und laktosefrei. Alle Hauptgerichte können mit Fleisch ergänzt werden. Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

Vorspeisen

| | | |
|--------------------------------------|---|-------|
| Menü-Salat (kleiner Teller) |  | 9.00 |
| Apfel-Kartoffelsuppe |  | 9.50 |
| Orangen-Chicorée-Salat mit Gremolata |  | 10.00 |
| Fenchel-Apfel-Tatar auf Currylinsen |  | 11.50 |
| Gemüse-Momos (4 Stk.) |  | 12.00 |

Hauptgänge

| | | |
|---|---|-------|
| Grosser Salat-Teller mit verschiedenen Sorten |  | 21.50 |
| Sellerieschnitzel auf mediterranem Gemüse und Randen-Kartoffelstock |  | 24.80 |
| Randenrisotto mit frischen Kräutersaitlingen und glasierten Rüebli |  | 25.50 |
| Triangolo mit Spargeln, Edamame, Basilikum, mit Brokkoliblumen |  | 24.50 |
| Sesam ummantelter Tofu auf Flageolets-Bohnen-Gemüseragout |  | 21.50 |
| Geschmorte Borlotti-Bohnen mit Kräuter, Süßkartoffeln und glasierten Rüebli |  | 23.50 |
| Tempeh-Taler in Tomatensauce und saisonalem Marktgemüse |  | 24.00 |

Desserts

| | | |
|--|---|------|
| Bratapfel mit Granola-Füllung |  | 9.50 |
| Feine Crèmeschnitten |  | 9.00 |
| Schokoladen-Caramel-Carrés |  | 9.00 |
| Verschiedene vegane Glacésorten (2 Kugeln) |  | 9.00 |
| Hausgemachtes Vermicelle |  | 9.50 |

Drei ausgewählte Gänge komplett

39.50

Fleischzusatz zu den vegetarisch-veganen Hauptgängen

| | |
|-------------------------------------|------|
| Pouletbrüstli vom Grill, ca. 100g | 4.50 |
| Schweinssteak vom Grill, ca. 120g | 6.50 |
| Rinds-Entrecôte vom Grill, ca. 120g | 8.50 |

Klassische Gerichte

12 bis 14 Uhr / 18 bis 21 Uhr

Glarner Spezialität

| | |
|---|-------|
| Kalberwurst an weisser Zwiebelsauce, Kartoffelstock und Zwetschgenkompott | 25.50 |
|---|-------|

Fleischgerichte

| | |
|---|-------|
| Schweins-Schnitzel paniert mit Pommes-Frites und saisonalem Marktgemüse | 27.50 |
| Schweins-Cordonbleu mit Pommes-Frites und saisonalem Marktgemüse | 32.50 |
| Rinds-Entrecôte auf saisonalem Marktgemüse mit Rosmarinkartoffeln | 43.50 |
| Maispoularde auf saisonalem Marktgemüse und Rösti-Kroketten | 38.50 |

Spaghetti-Plausch

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Spaghetti mit Tomaten-Sauce | 17.50 |
| Spaghetti mit Kräuterrahm-Sauce | 19.50 |
| Spaghetti mit Pesto-Sauce | 20.50 |
| Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino | 19.50 |

Flammkuchen

| | |
|---|-------|
| Original (mit Zwiebeln, Speck, und Crème Fraîche) | 17.50 |
| Vegan (mit sieben verschiedenen Gemüsesorten) | 18.00 |
| Nach griechischer Art (mit Feta und Peperoni) | 19.00 |

Kleinigkeiten

| | |
|--|-------|
| Portion Pommes-Frites | 8.50 |
| Tages-Suppe | 9.50 |
| Chicken-Nuggets (5 Stk.) mit Pommes-Frites | 15.50 |

Süsse Versuchungen

| | |
|--|-------|
| Dessertvariation (verschiedenste Versuchungen) | 17.00 |
| Hausgemachte Kuchenauswahl (fragen Sie unser Personal) | 12.50 |
| Portion Schlagrahm | 2.00 |

Kalte & Kleine Gerichte

14 Uhr bis 18 Uhr

Kalte Platten

| | |
|---|-------|
| Fleischplatte (Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Landjäger und Pickles) | 24.00 |
| Gemischte Platte (Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Bergkäse, Appenzeller und Pickles) | 23.50 |
| Gemischte Käseplatte (Bergkäse, Appenzeller, Emmentaler, Brie und Feigensenf) | 21.50 |

Kalte Kleinigkeiten

| | |
|--|-------|
| Feiner Blattsalat aus dem eigenen Garten | 9.50 |
| Gemischter Salat | 11.50 |

Warme Kleinigkeiten

| | |
|--|-------|
| Portion Pommes-Frites | 8.50 |
| Tages Suppe | 9.50 |
| Chicken-Nuggets (5 Stk.) mit Pommes-Frites | 15.50 |

Spaghetti-Plausch

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Spaghetti mit Tomaten-Sauce | 17.50 |
| Spaghetti mit Kräuterrahm-Sauce | 19.50 |
| Spaghetti mit Pesto-Sauce | 20.50 |
| Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino | 19.50 |

Flammkuchen

| | |
|---|-------|
| Original (mit Zwiebeln, Speck, und Crème Fraîche) | 17.50 |
| Vegan (mit sieben verschiedenen Gemüsesorten) | 18.00 |
| Nach griechischer Art (mit Feta und Peperoni) | 19.00 |

Süsse Versuchungen

| | |
|--|-------|
| Hausgemachte Kuchenauswahl (wechselndes Angebot, fragen Sie unser Personal) | 12.50 |
| Glacé (Schokolade, Vanille, Erdbeere, Mango/Passionsfrucht, Zitrone) pro Kugel | 4.50 |
| Portion Schlagrahm | 2.00 |

Cordon-Bleu - jeden Freitagabend

Durch die frische Zubereitung dauert die Bestellung ca. 20 Minuten

Schweins-Cordon-Bleu (ca. 250 Gramm)

| | |
|---|-------|
| mit Appenzeller-Käse und Hinterschinken | 32.50 |
| mit Raclette-Käse und Bündnerfleisch | 36.50 |
| mit Appenzeller-Käse und Rohschinken | 34.00 |
| mit Appenzeller-Käse, Ananas und Hinterschinken | 33.50 |
| mit Appenzeller-Käse, Tomaten und Peperoni | 31.50 |
| mit Raclette-Käse, Zwiebeln, Knoblauch und Hinterschinken | 32.50 |

Kalbs-Cordon-Bleu (ca. 250 Gramm)

| | |
|---|-------|
| mit Appenzeller-Käse und Hinterschinken | 38.50 |
| mit Raclette-Käse und Bündnerfleisch | 42.50 |
| mit Appenzeller-Käse und Rohschinken | 39.50 |
| mit Appenzeller-Käse, Ananas und Hinterschinken | 39.50 |
| mit Appenzeller-Käse, Tomaten und Peperoni | 37.50 |
| mit Raclette-Käse, Zwiebeln, Knoblauch und Hinterschinken | 38.50 |

Alle Cordon-Bleu sind auch mit glutenfreier Panade erhältlich.

Vegane Cordon-Bleu

Aussen eine knusprig krosse Panade, innen drin saftig gefüllt mit herhaftem Schinken und feinem Käse, der einem beim Aufschneiden entgegenläuft... so stellt man sich ein klassisches Cordon-Bleu vor. Hier die gute Nachricht: genau das geht auch in der absolut pflanzlichen Variante! Unsere köstlichen veganen Cordon-Bleu stehen der herkömmlichen Variante in keiner Weise nach! Kross, saftig, schmackhaft, deftig und wahnsinnig fein!

| | |
|--|-------|
| Sojamedaillons, veganer Käse und veganer Rügenwalder Schinken | 28.50 |
| Sojamedaillons, veganer Käse, Tomaten und Zwiebelringe | 29.50 |
| Sojamedaillons, veganer Käse, Mango-Chutney und veganer räucher Salami | 28.50 |
| Cordon-Bleu aus Kartoffeln, Cashewkernen, mit Räuchertofu und Hüttenkäse | 31.50 |