



# Speisekarte

## 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.   
Alle Hauptspeisen können mit Fleisch ergänzt werden. Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

### Vorspeisen

|                                       |                                                                                     |       |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Menü-Salat (kleiner Teller)           |  | 9.00  |
| Bergkräutercreme-Suppe                |  | 9.50  |
| Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto |  | 10.00 |
| Fenchel-Apfel-Tatar auf Currylinsen   |  | 11.50 |

### Hauptgänge

|                                                                                   |                                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Auberginenscheiben im Tempurateig auf feinem gedünstetem Rotkabis mit Erbsenpüree |    | 24.80 |
| Tomatisiertes Risotto mit Frühlingszwiebeln und geschmolzenen Tomaten             |    | 25.50 |
| Triangolo mit Trüffelfüllung an wildem Broccoli, Edamame und Cherrytomaten        |   | 24.50 |
| Eingelegter Tofu auf frischem Markt Gemüse und würzigem Couscous mit Babyspinat   |  | 21.50 |
| Veganes Bohnen Cassoulet mit geschmorten Rübli und Süsskartoffeln                 |  | 23.50 |
| Wirsingroulade mit Pilzfüllung und Polenta                                        |  | 25.80 |

### 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 |

|                                                       |                  |
|-------------------------------------------------------|------------------|
| <b>2-Gang Menü (Vorspeise/Hauptgang)</b>              | <b>CHF 31.50</b> |
| <b>3-Gang Menü mit Dessert (aus der Dessertkarte)</b> | <b>CHF 39.50</b> |

## Klassische Gerichte

12 bis 14 Uhr / 18 bis 21 Uhr

### Glarner Spezialität

|                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kalberwurst (Weisswurst) an weisser Zwiebelsauce, Kartoffelstock und Zwetschgenkompott | 25.50 |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|

### Fleischgerichte

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| Schweins-Schnitzel paniert mit Pommes-Frites und saisonalem Marktgemüse | 27.50 |
| Zürcher Kalbsgeschnetzelttes mit Röstikroketten                         | 42.00 |
| Rinds-Entrecôte auf saisonalem Marktgemüse mit Rosmarinkartoffeln       | 43.50 |
| Maispoularde auf saisonalem Marktgemüse und Röstikroketten              | 38.50 |

### Fitnesssteller

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Grosser gemischter Salatteller          | 19.50 |
| <i>Wahlweise ergänzt mit:</i>           |       |
| • Fischknusperli (Eglifilet)            | 29.50 |
| • Pouletbruststreifen                   | 27.50 |
| • Kräutersaitlingen (auf Anfrage vegan) | 23.50 |
| • Camembert                             | 24.50 |

### Spaghetti-Plausch

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Spaghetti mit Tomaten-Sauce     | 17.50 |
| Spaghetti mit Kräuterrahm-Sauce | 19.50 |
| Spaghetti mit Pesto-Sauce       | 20.50 |
| Spaghetti all'arrabbiata        | 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                      | 9.50  |
| Tages-Suppe                                | 9.50  |
| Chicken-Nuggets (5 Stk.) mit Pommes-Frites | 15.50 |

## 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                      | 9.50  |
| 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 all'arrabbiata        | 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 |

## Cordon-Bleu - jeden Freitagabend

Unsere Cordon-Bleus werden frisch für dich zubereitet, weshalb du mit einer Wartezeit von ca. 20 Minuten rechnen darfst. Wir servieren sie mit knusprigen Pommes-Frites und saisonalem Gemüse. Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive MwSt.

### Schweins-Cordon-Bleu (ca. 250 Gramm)

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| mit Appenzeller-Käse und Hinterschinken    | 32.50 |
| mit Raclette-Käse und Bündnerfleisch       | 38.50 |
| mit Appenzeller-Käse und Rohschinken       | 34.00 |
| mit Appenzeller-Käse, Tomaten und Peperoni | 31.50 |

### 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, Tomaten und Peperoni | 37.50 |

**Alle Cordon-Bleu sind auch mit glutenfreier Panade erhältlich.**

### Vegane Cordon-Bleu

Aussen eine knusprig krosse Panade, innen drin saftig gefüllt mit herzhaftem 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 keinsten Weise nach! Kross, saftig, schmackhaft, deftig und wahnsinnig fein!

|                                                                                                                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Sojamedaillons, veganer Käse, Mango-Chutney und veganer Räucher-Salami    | 28.50 |
| Cordon-Bleu aus Kartoffeln, Cashewkernen, mit Räuchertofu und Hüttenkäse  | 31.50 |

## Dessert und Glace

### Süsse Versuchungen

|                                                                                                                                    |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| * Obstsalat mit Mango-Passionsfrucht-Glace                                                                                         | 9.50  |
| * Hausgemachte Kuchenauswahl (fragen Sie unser Personal)                                                                           | 7.50  |
| * Kirschwähe                                                                                                                       | 9.50  |
| * Feine Crèmeschnitte (auf Anfrage vegan)                                                                                          | 8.50  |
| Dessertvariation (verschiedenste Versuchungen)                                                                                     | 16.00 |
| Zweierlei Mousse an Waldbeeren                                                                                                     | 12.50 |
| Weissweinbirne mit Himbeerragout und Kokos-Glace  | 13.50 |

### Glace

|                                                                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Vanille, Schokolade, Mango, Passionsfrucht, pro Kugel                                                                      | 4.50 |
| Vegan: Erdbeere, Kokos, Mango, pro Kugel  | 5.00 |
| Portion Schlagrahm                                                                                                         | 2.00 |
| * Affogato (Espresso und eine Kugel Vanilleeis)                                                                            | 9.50 |

### Coupe Dänemark

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| 2 Kugeln Vanille mit Schokoladensauce und Rahm | 12.00 |
|------------------------------------------------|-------|

### Coupe Hot Berry

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| 1 Kugel Vanille und 1 Kugel Erdbeere mit Waldbeerkompott | 13.50 |
|----------------------------------------------------------|-------|

### Coupe Heisse Liebe

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| 2 Kugeln Vanille Glace mit Himbeerkompott | 13.50 |
|-------------------------------------------|-------|

### \* Dessertauswahl zum Vitalmenü

# Getränkekarte

## Softdrinks

|                                                                              |       |       |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Elmer Mineralwasser   mit und ohne Kohlensäure                               | 33cl  | 4.70  |
|                                                                              | 50cl  | 6.50  |
|                                                                              | 100cl | 9.50  |
| Elmer Citro                                                                  | 33cl  | 5.00  |
| Rivella Rot und Blau                                                         | 33cl  | 5.00  |
| Coca Cola und Cola Zero                                                      | 33cl  | 5.00  |
| Gazosa (Mandarine, Zitrone, Bitterorange, Grapefruit, Himbeere, Heidelbeere) | 50cl  | 6.50  |
| Schweppes Tonic                                                              | 20cl  | 5.20  |
| Schweppes Bitter Lemon                                                       | 20cl  | 5.20  |
| Sanbitter                                                                    | 20cl  | 5.20  |
| Hausgemachter Menzihuus-Sirup   mit oder ohne Kohlensäure                    | 30cl  | 4.50  |
| (Goldmelisse, Zitronenmelisse, Pfefferminze und Saisonal)                    | 50cl  | 8.00  |
|                                                                              | 100cl | 10.00 |
| Hausgemachter Menzihuus-Eistee (Saisonal variierendes Aroma)                 | 30cl  | 4.50  |
|                                                                              | 50cl  | 8.00  |
|                                                                              | 100cl | 10.00 |
| Ramseier Suure Moscht 0,0%                                                   | 49cl  | 5.70  |

## Kaffee / Tee

|                                                                                                                                                                                                       |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Espresso   Ristretto                                                                                                                                                                                  | 5.20 |
| Doppelter Espresso                                                                                                                                                                                    | 6.20 |
| Kaffee                                                                                                                                                                                                | 5.20 |
| Cappuccino                                                                                                                                                                                            | 5.60 |
| Latte Macchiato                                                                                                                                                                                       | 5.80 |
| Milchkaffee                                                                                                                                                                                           | 5.50 |
| Schoggi   Ovomaltine                                                                                                                                                                                  | 5.80 |
| Hausgemachter Menzihuus-Punsch                                                                                                                                                                        | 5.00 |
| Sirocco Tee                                                                                                                                                                                           | 5.20 |
| (Earl Grey, English Breakfast, Japanese Sencha Grüntee, Piz Palü, Moroccan Mint, Camomile Orange Blossoms, Ginger Lemon Dream, Verbena, Rooibos Tangerine, Black Chai, Red Kiss Früchtetee, Wellness) |      |

### Bier

|                                         |      |      |
|-----------------------------------------|------|------|
| Adler Bräu Panix Perle 5,2%             | 29cl | 5.00 |
| Adler Bräu Original Lager Hell 4,8%     | 58cl | 6.80 |
| Adler Bräu Vrenelsgärtli Witbier 4,7%   | 29cl | 6.50 |
| Adler Bräu Fridolin Kundert Dunkel 5,2% | 29cl | 5.00 |
| Adlerpfiiff Panache 2,9%                | 29cl | 5.50 |
| Appenzeller Leermond Bier 0,0%          | 33cl | 5.00 |

### Aperitif

|                                                                      |      |       |
|----------------------------------------------------------------------|------|-------|
| Aperol Spritz 11% (Aperol, Prosecco, Mineral)<br>(auch ohne Alkohol) | 20cl | 12.50 |
| Lillet Wild Berry 17% (Lillet, Schweppes Wild Berry)                 | 20cl | 12.50 |
| Hugo (auch ohne alkohol)                                             | 20cl | 12.50 |
| Martini weiss und rot 15%                                            | 4cl  | 6.50  |
| Martini Vibrante 0,0%                                                | 4cl  | 6.50  |

### Digestif

|             |     |      |
|-------------|-----|------|
| Baileys 17% | 4cl | 7.00 |
|-------------|-----|------|