

## 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

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

## longdrinks

<b>Campari Soda</b>	15.00	
<b>Whisky Cola</b>	17.00	
<b>Gin Tonic</b>	17.00	
<b>Cuba Libre</b>	17.00	
<b>Vodka Soda</b>	17.00	

## spirituosen

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

## sparkling

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

## rosé

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

## weisswein

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

## rotwein

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

## bier

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

## softdrinks

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

## kaffee und tee

<b>Kaffee</b>				4.00
<b>Espresso</b>				4.00
<b>Tee</b>				4.00