



Lieber Gast

Wir freuen uns, Dich im Ortstockhaus auf 1'772 m ü. M. begrüßen zu dürfen. Das Ortstockhaus ist ein Treffpunkt für Sport- und Naturbegeisterte sowie Geniesser*innen.

Lass Dich auf der wohl schönsten Sonnenterrasse des Glarnerlands verwöhnen, geniesse ein gutes Glas Wein, ein leckeres Ortstock-Plättli mit Freunden oder eine Übernachtung in unseren rustikalen Zimmern.

Schön, dass Du da bist – Priska & Seimn mit Team

Kalte Getränke

	0.3 l	0.5 l	1.5 l
Elmer Mineral mit Kohlensäure, Elmer Citro, Apfelschorle, Rivella Rot, Sinalco Cola, Ramseier Huus-Tee	4.50	6.00	13.00
	0.3 l	0.5 l	1.0 l
Frisches Bergquellwasser	2.00	3.50	6.00
Holunderblüten- oder Himbeersirup	3.00	4.50	7.00

Bier und Moscht

Adlerpfiff Panaché	29 cl	5.50
Bergführerbier hell, naturtrüb	29 cl	5.50
Fridolin Kundert dunkel	29 cl	5.50
Rufelihund Amber Ale	29 cl	6.50
Bügel-Spez hell	50 cl	7.50
Sonnwendlig alkoholfrei	33 cl	5.50
Ramseier Suure Moscht naturtrüb	49 cl	7.50
Ramseier Suure Moscht alkoholfrei naturtrüb	49 cl	7.50

Kaffee, Tee und Punsch

Kaffee Crème Espresso	5.50
Doppelter Espresso	6.00
Milchkaffee Cappuccino	6.00
▪ mit Haferdrink	6.50
Schoggi Ovi heiss oder kalt	6.00
Tee Glattfelder, St. Moritz	5.50
Bio-Pfefferminze, Bio-Verveine, Bio-Kräuter, Ingwer-Zitrone, Earl Grey, Waldbeere	
Punsch Apfel oder Orangen	4.50

Apéro und Drinks

Limoncello-Balsamico alkoholfrei	mit Tonic	9.00
Abbacella Orange Wildberry spritzig-süss		11.50
Gespritzter Weisswein süss oder sauer		9.00
Pianta Gin	mit Tonic	13.00
Ännädaner Brot Gin aus Foodwaste Brotwaren	mit Tonic	16.00
Hausgemachte Apéro-Kräuternüsse		4.00

Weisswein

7.5 dl

Bianca AOC Weingut Baur, Berg am Irchel, Zürich	43.00
Die gleichnamige Traubensorte wurde in den 60er Jahren in Ungarn entdeckt und gezüchtet. Ein fruchtiger und milder Weisswein, der dem Chasselas ähnelt.	
Malanser Riesling Silvaner AOC von Salis, Malans, Graubünden	46.00
Ein fruchtiger und erfrischender «Herrschaftler» mit angenehmer Säure – der perfekte Wein zum Apéro.	
Sauvignon Blanc DOC Kellerei Kurtatsch, Südtirol	49.00
Ein filigraner Sauvignon mit ausgeprägter Frucht. Ausgewogen, lebhaft und sortentypisch.	
Pinot Grigio DOC Kellerei Kurtatsch, Südtirol	46.00
Ein leichter und eleganter Weisswein mit mineralisch-trockenem Abgang.	

Rotwein

7.5 dl

Pinot Tradition Weingut Baur, Berg am Irchel, Zürich	47.00
Wenn Freunde Wein machen, macht Wein noch mehr Freu(n)de. Im Zürcher Weinland gedeiht, im Barrique-Fass ausgebaut, im Glas zum Geniessen.	
Lagrein DOC Kellerei Kurtatsch, Südtirol	49.00
Ein Klassiker aus dem Südtirol der Kellereigenossenschaft Kurtatsch. Kraftvoll, gut strukturiert mit leicht schmeichelndem Abgang.	
Curtis DOC Kellerei Kurtatsch, Südtirol	46.00
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Eine Cuvée mit weichen Gerbstoffen, angenehmer Würzigkeit und viel Fülle. Der elegante Südtiroler passt hervorragend in die alpine Sonnenstube von Braunwald.	
Le Volte dell'Ornellaia Tenuta dell Ornellaia, Toscana	51.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Separat vergoren, imahltank ausgebaut und teils in Ornellaia-Fässern verfeinert. Ein vollmundiger und leichter Toscaner mit weichen Tanninen. Passt immer und zu allem.	

Das Service-Team hilft Dir gerne bei der Offenwein-Auswahl.

Speisen

Folgende Gerichte servieren wir zwischen 11.30 und 17.00 Uhr

Bunt gemischter Blattsalat mit Croûtons, gerösteten Nüssen, Cranberries und selbstgemachter Salatsauce	9.50
Schüssel für 2 Personen	18.00
Schüssel für 3 Personen	26.50
Schüssel für 4 Personen	36.00
Wurst-Käse-Salat mit geräuchertem Cervelat, Braunwalder Alpkäse, Essiggurken und roten Zwiebeln	18.00
Zigerbrütli eine Scheibe Hausbrot mit Zigerbutter	6.00
Ortstock-Plättli mit Glarner Moschtmöckli, Wildheuer-Rohschinken, Coppa, Bauernschübli, Braunwalder Alpkäse, Saanenländer Bio-Hobelkäse und selbstgemachtem Essiggemüse	29.00
Tagessuppe mit Brot	10.00
mit Schübli	18.00
Spätzlipfanne mit Schinken, Champignons, Rahmsauce und Braunwalder Alpkäse überbacken	23.00
Chäshöräli an Rahmsauce, mit selbstgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln	19.00
Zigerhöräli mit Rahm, Ziger und selbstgemachtem Apfelmus	21.00

Für unsere kleinen Gäste (Kinder bis 13 Jahre)

Becher Himbeersirup	1.00
Kleine Tagessuppe	7.50
Chäshöräli mit selbstgemachtem Apfelmus	12.00

Süsses alles selbstgemacht

Ortstock-Crèmeschnitte 1772 «es hät, solangs hät»	8.50
Nussstange	4.50
Stück Kuchen oder Wähe mit Rahm	6.00 + 1.00



Heisse Getränke mit Alkohol

Glüh-Gin aus Holunder und Tannenschösslig	7.50
Rentier aus den 70ern neu interpretiert	7.50
Kafi Luz Kafi Fertig Kernobst, Zwetschgen, Chrüter	7.50
Ortstock-Kafi mit Schuss und Schlagrahm	8.50
Kafi Baileys	8.50

Spirituosen

Tschenepy Kräuterlikör von der Edelraute	35 %	2 cl	8.00
Glarner Alpenbitter	26 %	2 cl	5.00
Alpen Minze	18 %	2 cl	5.00
Hirnibigger Honigkräuter	40 %	2 cl	5.00
Röteli	22 %	2 cl	5.00
Woodfire aus Holunder und Tannenschösslig	35 %	2 cl	5.00
Grappa Elisi	43 %	2 cl	8.00
Vieille Prune	40 %	2 cl	9.00
Martinsloch Single Malt Whisky	56 %	2 cl	13.00

Unsere Lieferanten und Produzenten

Brot	Bäckerei Reichmuth, Glarus
Fleisch	Metzgerei Kern, Ennenda / Hofmetzgerei Herrliberg, Glarus
Alpkäse	Alpkäserei Streiff, Braunwald
Hobelkäse	Tom's Biohof, Grund b. Gstaad
Gemüse	Ernst Gygli, Näfels
Bier	Brauerei Adler, Schwanden
Spirituosen	Pianta Brand, Mollis / Urs Hecht, Gunzwil André Reithebuch, Sool
Kaffee	Kaffeerösterei Spielhof, Glarus

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, gibt unser Service-Team gerne Auskunft.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Unser Brot wird in der Schweiz hergestellt.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8,1 % MWST.