



Liebe Gäste

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, «en glattä» Fondue-Abend mit Freunden oder eine Übernachtung in unseren rustikalen Zimmern.

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

Unsere Lieferanten und Produzenten

Brot	Bäckerei Reichmuth, Glarus
Fleisch	Metzgerei Kern, Ennenda Hofmetzgerei Herrliberg, Glarus
Hobelkäse	Tom's Biohof, Grund b. Gstaad
Alpkäse	Alpkäserei Streiff, Braunwald
Raclettekäse	Martin & Rebekka Zimmermann, Durnachthal
Gemüse	Ernst Gygli, Näfels
Bier	Brauerei Adler, Schwanden
Wein	Weingut Baur, Berg a. Irchel
Spirituosen	Pianta Brand, Mollis Urs Hecht, Gunzwil André Reithebuch, Sool
Tee	Glattfelder, St. Moritz
Kaffee	Kaffeerösterei Spielhof, Glarus
Balsamico	Lavie46, Glarus

Kalte Getränke

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

Bier und Moscht

Adlerpfiff Panaché	29 cl	5.50
Panix Perle hell	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

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
Chasselas war gestern – der neue Fondue-Wein ist Bianca. Fruchtig-mild, harmonisch-gut.		
Malanser Riesling Silvaner AOC	von Salis, Malans, Graubünden	46.00
Ein fruchtiger und erfrischender «Herrschäftler» 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 AOC	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 IGT	Tenuta dell'Ornellaia, Toscana	51.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Separat vergoren, im Stahltank 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 16.00 Uhr

Bunt gemischter Salat 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
Zigerbrütl eine Scheibe Hausbrot mit Zigerbutter	6.00
Ortstock-Plättli	29.00
mit Glarner Moschtmöckli, Wildheuer-Rohschinken, Coppa, Bauernschülig, Braunwalder Alpkäse, Saanenländer Bio-Hobelkäse und selbstgemachtem Essiggemüse	
Tagessuppe mit Brot	10.00
■ mit Wienerli-Knopf	16.00
■ mit Schüblig	18.00
Gerstensuppe mit Brot	14.00

Chäs-Fondue

Selbstgemachte Käsemischung			
mit Braunwalder Alpkäse und gerösteten Brotwürfeln	p.P.	29.00	
■ mit Glarner Moschtmöckli	50 g	+ 8.00	
■ Kirsch zum «Tünklä»	2 cl	+ 5.00	
■ auf Wunsch mit Ziger zum Selbermahlen			

Schon gewusst:

Bei uns kannst Du das Fondue auch für 1 Person geniessen!

Passend zum Fondue empfehlen wir unseren Fondue-Wein «Bianca».

Raclette-Pfänndl	21.00
Gschwellti mit Glarner-Raclettekäse überbacken, serviert mit Dörrtomaten und selbstgemachtem Essiggemüse	
■ auf Wunsch mit Ziger zum Selbermahlen	

Lust & Laune Gericht gerne informiert Dich unser Service-Team

Für unsere kleinen Gäste (Kinder bis 14 Jahre)

Kleine Tagessuppe mit Wienerli-Knopf	8.00
---	------

Süßes alles selbstgemacht

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



ORTSTOCKHAUS BRAUNWALD

Bergwelt erleben

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
Schoggi Mélange Ovi Mélange	7.00
Tee Bio-Pfefferminze, Bio-Verveine, Bio-Kräuter, Ingwer-Zitrone, Earl Grey, Waldbeere	5.50
Punsch Apfel oder Orangen	4.50

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

Woodfire aus Holunder und Tannenschösslig	35 %	2 cl	5.00
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
Vieille Prune Urs Hecht, Gunzwil	40 %	2 cl	9.00
Grappa Elisi Destillerie Berta, Piemont	43 %	2 cl	8.00
Tscheneepy André Reithebuch, Sool	35 %	2 cl	8.00
Martinsloch Single Malt Whisky	56 %	2 cl	13.00

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.