



## 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, Durnachtal
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,	<b>0.3 l</b>	<b>0.5 l</b>	<b>1.5 l</b>
Elmer Citro, Apfelschorle, Rivella Rot,	4.50	6.00	13.00
Sinalco Cola, Ramseier Huus-Tee			
	<b>0.3 l</b>	<b>0.5 l</b>	<b>1.0 l</b>
Frisches Bergquellwasser	2.00	3.50	6.00
Holunderblüten- oder Beerensirup	3.00	4.50	7.00

## Bier und Moscht

<b>Adlerpfiff</b> Panaché	29 cl	5.50
<b>Panix Perle</b> hell	29 cl	5.50
<b>Fridolin Kundert</b> dunkel	29 cl	5.50
<b>Rufelihund</b> Amber Ale	29 cl	6.50
<b>Bügel-Spez</b> hell	50 cl	7.50
<b>Sonnwendlig</b> alkoholfrei	33 cl	5.50
<b>Ramseier Suure Moscht</b> naturtrüb	49 cl	7.50
<b>Ramseier Suure Moscht alkoholfrei</b> naturtrüb	49 cl	7.50

# Apéro und Drinks

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

## Weisswein

7.5 dl

<b>Bianca AOC</b> Weingut Baur, Berg am Irchel, Zürich	43.00
Chasselas war gestern – der neue Fondue-Wein ist Bianca. Fruchtig-mild, harmonisch-gut.	
<b>Malanser Riesling Silvaner AOC</b> von Salis, Malans, Graubünden	46.00
Ein fruchtiger und erfrischender «Herrschaftler» mit angenehmer Säure – der perfekte Wein zum Apéro.	
<b>Sauvignon Blanc DOC</b> Kellerei Kurtatsch, Südtirol	49.00
Ein filigraner Sauvignon mit ausgeprägter Frucht. Ausgewogen, lebhaft und sortentypisch.	
<b>Pinot Grigio DOC</b> Kellerei Kurtatsch, Südtirol	46.00
Ein leichter und eleganter Weisswein mit mineralisch-trockenem Abgang.	

## Rotwein

7.5 dl

<b>Pinot Tradition AOC</b> 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.	
<b>Lagrein DOC</b> Kellerei Kurtatsch, Südtirol	49.00
Ein Klassiker aus dem Südtirol der Kellereigenossenschaft Kurtatsch. Kraftvoll, gut strukturiert mit leicht schmeichelndem Abgang.	
<b>Curtis DOC</b> 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.	
<b>Le Volte dell'Ornellaia IGT</b> 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 16.00 Uhr

<b>Bunt gemischter Salat</b> 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
<b>Zigerbrütli</b> eine Scheibe Hausbrot mit Zigerbutter	6.00
<b>Ortstock-Plättli</b>	29.00
mit Glarner Moschtmöckli, Wildheuer-Rohschinken, Coppa, Bauernschübli, Braunwalder Alpkäse, Saanenländer Bio-Hobelkäse und selbstgemachtem Essiggemüse	
<b>Tagessuppe</b> mit Brot	10.00
▪ mit Wienerli-Knopf	16.00
▪ mit Schübli	18.00
<b>Gerstensuppe</b> mit Brot	14.00

<b>Chäs-Fondue</b>		
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».**

<b>Raclette-Pfännli</b>	21.00
Gschwellti mit Glarner-Raclettekäse überbacken, serviert mit Dörrotomaten 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)

<b>Kleine Tagessuppe mit Wienerli-Knopf</b>	8.00
---	------

## Süsses alles selbstgemacht

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



## Kaffee, Tee und Punsch

<b>Kaffee Crème   Espresso</b>	5.50
<b>Doppelter Espresso</b>	6.00
<b>Milchkaffee   Cappuccino</b>	6.00
▪ mit Haferdrink	6.50
<b>Schoggi   Ovi</b> heiss oder kalt	6.00
<b>Schoggi Mélange   Ovi Mélange</b>	7.00
<b>Tee</b>	5.50
Bio-Pfefferminze, Bio-Verveine, Bio-Kräuter, Ingwer-Zitrone, Earl Grey, Waldbeere	
<b>Punsch</b> Apfel oder Orangen	4.50

## Heisse Getränke mit Alkohol

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

## Spirituosen

<b>Woodfire</b> aus Holunder und Tannenschösslig	35 %	2 cl	5.00
<b>Glarner Alpenbitter</b>	26 %	2 cl	5.00
<b>Alpen Minze</b>	18 %	2 cl	5.00
<b>Hirnibigger</b> Honigkräuter	40 %	2 cl	5.00
<b>Röteli</b>	22 %	2 cl	5.00
<b>Vieille Prune</b> Urs Hecht, Gunzwil	40 %	2 cl	9.00
<b>Grappa Elisi</b> Destillerie Berta, Piemont	43 %	2 cl	8.00
<b>Tschenepy</b> André Reithebuch, Sool	35 %	2 cl	8.00
<b>Martinsloch Single Malt Whisky</b>	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.