

Hier fühle ich mich wohl!



Hotel Post Glarnerhof
Bahnhofstrasse 2, 8750 Glarus
+41 55 645 75 75
info@hotelpost-glarnerhof.ch
www.hotelpost-glarnerhof.ch



Hotel Post Glarnerhof

8750 Glarus



Telefon 055 645 75 75

www.hotelpost-glarnerhof.ch

Heisser Stein / Hot Stone

Rindsfilet Beeffilet	150 g	Fr. 43.50
	200 g	Fr. 52.00
	250 g	Fr. 61.00
Entrecôte Sirloin steak	150 g	Fr. 34.50
	200 g	Fr. 42.50
	250 g	Fr. 49.50

Zu allen Gerichten servieren wir eine Beilage und Saucen nach Wahl, sowie eine Gemüsegarnitur.

All dishes are served with a side dish, vegetables and a sauce.

Beilagen: Reis, Kartoffelkroketten, Nudeln, Pommes frites
Trimnings: rice, croquettes, noodles, fries

Saucen: Kräuterbutter, Scharfe Haussauce, Currysauce, Cocktailsauce,
Knoblauchsauce

Sauces: herb butter, remoulade, spicy house sauce, curry,
cocktail or garlic sauce

Supplement Gemüse: Fr. 5.50
Additional vegetables

Fondue Chinoise à discretion

Vom Rind Beef	Fr. 31.90
Vom Schwein Pork	Fr. 31.90
Vom Truthahn Turkey	Fr. 31.90
Vom Pferd Horse	Fr. 31.90

Zu allen Gerichten servieren wir eine Beilage nach Wahl und 6 hausgemachte Saucen

All dishes are served with a choice of 6 different sauce.

Beilagen: Reis, Kartoffelkroketten, Nudeln, Pommes frites

Trimming: rice, croquettes, noodles, fries

Saucen: Kräuterbutter, Remouladensauce, Scharfe Haussauce, Currysauce, Cocktailsauce, Knoblauchsauce

Sauces: herb butter, remoulade, spicy house sauce, curry, cocktail or garlic sauce

Supplement Gemüse: Fr. 8.90
Additional vegetables:

Die Fondue Chinoise Preise verstehen sich pro Person.
The prices for Fondue Chinoise are per person and all you can eat.

Hausspezialitäten / specialities

Filetbeefsteak-Tatar mit Toast und Butter * Fr. 49.70
Tatar with toast and butter *

Rindtatar von der Huft mit Toast und Butter * Fr. 32.00
Beeftatar from the limp with toast and butter *

Wird am Tisch zubereitet *
Made at the table *

Fondue Bourgignon Fr. 44.50
(Ab 2 Personen, 200g Fleisch pro Person)
mit 6 Hausgemachten Saucen und
Gurken, Tomaten, Perlzwiebeln, Oliven grün + schwarz, Spargeln
Früchte: Pfirsich, Ananas, Birne, Kirschen + gebratene Bananen
Beilagen: Pommes-frites, Reis, Nudeln oder Kartoffelkroketten
Fondue bourgignon
(min. 2 people, 200g meat per person)
6 home-made sauces
Variety of fruits and garniture
Served with fries, rice, noodles or home-made croquettes

Suppen / Soups

Tagessuppe Fr. 5.90
Soup of the day

Spargelcremesuppe Fr. 6.90
Asparagus cream soup

Tomatencremesuppe Fr. 6.90
Tomato cream soup

Kraftbrühe mit Ei Fr. 6.80
Clear soup with egg

Hausgemachte Kürbiscreme Fr. 10.90
Homemade Pumpkin-cream soup

Vorspeisen / Side Dishes

Grüner Salat Green salad	Fr. 7.50
Gemischter Salat Mixed salad	Fr. 9.50
Geräucherter Lachs mit Toast Smoked salmon on toast	Fr. 25.50
Crevetten-Cocktail mit Toast Shrimp cocktail, toast	Fr. 19.50
Glarnerteller Plate of air-dried beef from glarus	Fr. 18.50
Melone mit Rohschinken Raw ham with melons	Fr. 18.90

Teigwaren und Reis / Pasta and Rice

Menu:		Vorspeise: Side-dish	
Spaghetti Bolognese with hashed meat	Fr. 17.90	Bolognese	Fr. 12.90
mit Tomaten with tomatoes	Fr. 16.90	Tomaten	Fr. 12.00
Carbonara Carbonara	Fr. 23.50	Carbonara	Fr. 16.80
Risotto mit Pilzen with mushrooms	Fr. 23.50	Risotto	Fr. 16.90
Ravioli Haus-Art mit saisonaler Füllung Ravioli home-style with a seasonal filling	Fr. 23.90		

Vegetarisch / Vegetarian

Salatteller mit Ei Mixed salad with egg	Fr. 18.00
Portion Butter Rösti Swiss Rösti	Fr. 16.50
Portion Pommes frites Portion french fried potatoes	Fr. 9.50
Gemüseteller Plate of vegetables	Fr. 20.50
Spaghetti Carbonara ohne Fleisch Spaghetti Carbonara without meat	Fr. 22.80
Käse Toast Cheese Toast	Fr. 16.50
Verschiedene Omelettes: A variety of omelettes	
Champignon oder Käse Champignon or cheese	Fr. 13.90
Nature	Fr. 10.90

**Weitere vegetarische Gerichte befinden sich bei den Teigwaren.
Abänderungen sind jederzeit möglich.
(fast alle Gerichte können auch vegetarisch bestellt werden)**

**More vegetarian dishes are at the pasta dishes
For more vegetarian dishes please ask our staff.
(almost all dishes can be made as a vegetarian dish)**

Poulet / Chicken

Poulet Cordon bleu Garniert mit Gemüse und Pommes frites Chicken Cordon bleu with vegetables and fries	Fr. 26.50
Pouletfitness-Teller mit Melone Chicken fitness with melon	Fr. 21.50
Poulet Curry Reis Chicken Curry rice	Fr. 22.50
Fitnesssteller mit Prime Chicken Filets Chicken fitness with prime Chicken filets	Fr. 22.50

Fische und Schalentiere / Fish an Shell Fish

Gebratene Eglifilets, mit Kräutern und gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln Fillets of perch, fried in butter with herbes and almonds, boiled potatoes	Fr. 39.20
Gebackene Eglifilets, Sauce Remoulade, Salzkartoffeln fried fillets of perch, Sauce Remoulade, boiled potatoes	Fr. 39.20

Schweinefleisch / Pork

Schweinssteak mit Steinpilzen und
Kräutern
Eiernudeln
Pork steak, mushrooms
noodles

Fr. 33.50

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites
Pork scallop breaded with fries

Fr. 20.50

Kalbfleisch / Veal

Kalbsleber mit Rösti
Veal liver with rösti

Fr. 32.50

Saltim-bocca mit Risotto
Veal scalopp "Saltim-bocca" with risotto

Fr. 39.90

Piccata Mailänder-Art mit Spaghetti
Piccata "Milanese style" with Spaghetti

Fr. 34.90

Cordon bleu mit Gemüse und Pommes frites
Veal scallop "Cordon bleu" with vegetables and
french fries

Fr. 38.50

Wienerschnitzel mit Gemüse und Pommes frites
Veal scallop "Viennese style" and vegetables
french fries

Fr. 36.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch
Wahlweise an einer Rahmsauce oder Currysauce
serviert mit Nudeln oder Reis
sliced veal choose able with a cream or curry sauce
served with noodles or rice

Fr. 35.50

Kalbsschnitzel an einer Champignonrahmsauce
Nudeln
Veal scallop with cream a champignon cream sauce
noodles

Fr. 37.50

Rindfleisch / Beef

Filetbeefsteak mit Kräuterbutter garniert mit Gemüse Filet beefsteak, herb butter, garnish with vegetables	180g	Fr. 47.80
---	------	-----------

Filetbeefsteak mit einer grünen Pfefferrahmsauce Filet beefsteak with a green peppercream sauce	180g	Fr. 47.50
--	------	-----------

Entrecôte mit Kräuterbutter Sirloin steak with herb butter	180g	Fr. 37.50
---	------	-----------

Rumpsteak mit Gemüse Rumpsteak with vegetables	180g	Fr. 33.50
---	------	-----------

Mini-Steak mit Kräuterbutter und Gemüse Mini-Steak, herb butter and vegetables	130g	Fr. 27.50
---	------	-----------

Zu diesen Fleischgerichten servieren wir:
To all those menus we serve:

Pommes frites, Nudeln, Reis oder Kartoffelkroketten
French fries, croquettes, noodles, rice

Filetgulasch Stroganoff mit Nudeln Beef Tenderloin Goulash Stroganoff with noodles		Fr. 44.50
---	--	-----------

Alle diese Spezialitäten werden am Tisch zubereitet

All these specialities are made at your table

Ab 2 Personen / min. 2 people

Châteaubriand (pro Pers.) Fr. 55.50
reich garniert mit Gemüse
und dazu eine hausgemachte Sauce Bernaise
Châteaubriand, (per Pers.)
with different vegetables and potatoes croquettes
served with a home-made bernaise

Entrecôte double (pro Person) Fr. 48.50
reich garniert mit Gemüse und Pommes frites
und dazu eine hausgemachte Sauce Bernaise
Sirloinsteak double (per Person)
with vegetables and french fries
served with a home-made bernaise

Zu diesen Gerichten servieren wir:
Pommes frites oder Kartoffelkroketten
Nudeln in Butter
Reis
All these dishes are served with:
French fries, coquettes
Rice, noodles

Auf Vorbestellung erfüllen wir auch gerne Ihre besonderen Wünsche.

Deklaration

Fisch:

Unsere à la carté Fische entsprechen den folgenden Labels.



Fischherkunft:

Forellen
Egli
Garnelen

Italien / Holland
Russland / Schweiz
Bangladesch, Vietnam

Fleisch:

Lammfleisch
Rindfleisch
Kalbfleisch
Schweinefleisch
Geflügel
Pferd
Wild
Känguru

Neuseeland
Argentinien, Uruguay, Brasilien, CH
Schweiz
Schweiz
Schweiz, EU
USA, Canada, EU, CH
Europa (EU), Schweiz
Australien

Brot:

Gross Brot
Brötchen / Gipfel

Paniermehl
Kuchen

COOP, Schweiz
Schweiz, Gabriel Jaques &
Romer's Hausbäckerei
Schweiz, Österreich
Schweiz, Gabriel Jaques &
Romer's Hausbäckerei

Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir nur Fleisch aus tierfreundlicher Haltung.

Über Allergene informieren wir Sie gerne!

Das Risiko einer Übertragung von Allergenspuren von einem Produkt zum anderen kann aufgrund der Lagerung, der Herstellung und der Zubereitung in unseren Küchen nicht zu 100% ausgeschlossen werden. Das Hotel Post Glarnerhof kann daher nicht garantieren, dass die verkauften Produkte frei sind von Allergenspuren.

Ausländisches Fleisch kann Spuren von Hormonen, Leistungsfördernden Mittel und Antibiotika enthalten.