

Wirtschaft zur Rittenmühle



Glarner Spezialitäten

Vorspeisen

Schabziger- Stangensellerie- Quiche Fr. 14.—
mit kleiner Salatgarnitur

Schabzigersuppe Fr. 11.—

Hauptgänge

Glarner Chalberwurst Fr. 22.50
mit weisser Zwiebelsauce
Kartoffelstock und Dörrzwetschgenkompott

Glarner Fleischvogel Fr. 29.50
(Schweinsroulade)
in braunem Apfeljus
Spinat- Schabzieger- Spätzli

Glarner Netzbraten Fr. 29.—
mit Thymiansauce
Nudeln und Schmorgemüse

Forellenfilet Glarner Art Fr. 32.—
Ziger- Wermutsauce
Butterreis und Broccoli

Zigerhörnli Fr. 21.50
mit glacierten Apfelschnitzen

Dessert

Glarner Pastetli Fr. 11.—
mit Zwetschgen- und Mandelfüllung
garniert mit Schoggi- und Vanillesauce

Glarner Käseteller Fr. 13.50
mit Birnen- und Früchtebrot

**Unsere Weinempfehlung
auf der Rückseite**

Weine 1 dl. 7.5 dl

Unsere Empfehlungen

Weisswein

Bürgwegler Riesling x Sylvaner Fr. 7.20 50.40
Niderurnen

Rotwein

Burgwegler Pinot noir Fr. 7.20 50.40
Niderurnen

Ebenso Empfehlen wir:

Adler Bügelbier 50cl Fr. 6.80

oder ein erfrischender

Adlerpfiiff 30cl Fr. 5.20
(Panache mit Elmer Citro)

**Die Original Chalberwurst und
den Netzbraten beziehen von der**



in Näfels

**die klassischen Glarner Pastetli und
das Original Birnen- und Früchtebrot
beziehen wir von**



Glarner Feingebäck

swiss fine bakery

in Engi im Glarnerland