

## 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 einem der urchigen 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
Alpkäse	Alpkäserei Streiff, Braunwald
Hobelkäse	Tom's Biohof, Grund b. Gstaad
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
Tee	Glattfelder, St. Moritz
Kaffee	Kaffeerösterei Spielhof, Glarus
Balsamico	Lavie46, Glarus

## 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, Holunderblüten- oder Beerensirup	2.00	3.50	6.00

## Bier und Moscht

<b>Adlerpfiff</b> Panaché	29 cl	5.00
<b>Panix Perle</b> hell	29 cl	5.00
<b>Fridolin Kundert</b> dunkel	29 cl	5.00
<b>Rufelihund</b> Pale Ale	29 cl	6.00
<b>Bügel-Spez</b> hell	50 cl	7.50
<b>Sonnwendlig</b> alkoholfrei	33 cl	5.00
<b>Ramseier Suure Moscht</b> naturtrüb	49 cl	7.30
<b>Ramseier Suure Moscht alkoholfrei</b> naturtrüb	49 cl	7.30

# Apéro und Drinks

<b>Limoncello-Balsamico</b> alkoholfrei	mit Tonic	9.00
<b>Abbacella Orange Wildberry</b> spritzig-süss		9.00
<b>Gespritzter Weisswein</b> süss oder sauer		8.00
<b>Gin 27</b>	mit Tonic	13.00
<b>Ännädaner Brot Gin</b> aus Foodwaste Brotwaren	mit Tonic	16.00

## Weisswein

7.5 dl

<b>Bianca</b> Weingut Baur, Berg am Irchel, Zürich	43.00
Bianca Chasselas war gestern – der neue Fondue-Wein ist Bianca. Fruchtig-mild, harmonisch-gut.	
<b>Cuvée Blanche</b> Schloss Salenegg, Maienfeld, Graubünden	52.00
Chardonnay, Pinot Noir Blumige Cuvée vom ältesten Weingut Europas. Perfektes Frucht-Säurespiel.	
<b>Sauvignon Südtirol DOC</b> Kellerei Kurtatsch, Südtirol	46.00
Sauvignon Blanc Ein filigraner Sauvignon mit ausgeprägter Frucht. Ausgewogen, lebhaft und sortentypisch.	
<b>Grüner Veltliner Lösterrassen</b> Weingut Stadt Krems, Österreich	39.00
Grüner Veltliner Ein spritzig-leichter Weisswein aus Krems.	

## Rotwein

7.5 dl

<b>Pinot Tradition</b> Weingut Baur, Berg am Irchel, Zürich	45.00
Pinot Noir 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	46.00
Lagrein Ein Klassiker aus dem Südtirol der Kellereigenossenschaft Kurtatsch. Kraftvoll, gut strukturiert mit leicht schmeichelndem Abgang.	
<b>Le Volte dell'Ornellaia</b> 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.	
<b>Puro</b> Dieter Meier, Mendoza, Argentinien	52.00
Malbec Biologisch angebaut, vegan vinifiziert, in Stahltanks und Betonfässern vergoren – Puro eben. Kräftige Frucht, weiche Gerbstoffe, anhaltender Abgang.	

**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>	9.00
mit Croûtons, Kernen und hausgemachter Salatsauce	
Schüssel für 2 Personen	17.00
Schüssel für 3 Personen	25.00
Schüssel für 4 Personen	34.00
<b>Zigerbrütli</b> eine Scheibe Hausbrot mit Zigerbutter	6.00
<b>Ortstock-Plättli</b>	29.00
mit Glarner Moschtmöckli, Wildheuer-Rohschinken, Coppa, Bauernschüblig, Braunwalder Alpkäse, Saanenländer BIO-Hobelkäse und hausgemachtem Essiggemüse	
<b>Tagessuppe</b> mit Brot	10.00
▪ mit 1 Paar Wienerli	15.00
▪ mit Schüblig	18.00
<b>Gerstensuppe</b> mit Brot	14.00

## Chäs-Fondue

Hausmischung mit Braunwalder Alpkäse, gerösteten Brotwürfeln und Birnenschnitzen

	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
Gschwelti mit Glarner-Raclettekäse überbacken, serviert mit Dörrtomaten und hausgemachtem Essiggemüse	
▪ auf Wunsch mit Ziger zum Selbermahlen	

**Tages-Hit** gerne informiert Dich unser Service-Team

## Für unsere kleinen Gäste (Kinder bis 14 Jahre)

<b>Kleine Tagessuppe mit 1 Wienerli</b>	7.50
---	------

## Süsses

<b>Frische Ortstock-Crèmeschnitte</b> «es hät, solangs hät»	8.50
<b>Hausgemachte Nussstange</b>	4.50
<b>Hausgemachte Kuchen oder Wähen</b>	6.00
mit Nidel	+ 1.00

## Kaffee, Tee und Punsch

<b>Kaffee Crème   Espresso</b>	5.50
<b>Doppelter Espresso</b>	6.00
<b>Milchkaffee   Cappuccino</b> auch mit Haferdrink möglich	6.00
<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> Holunder und Tannenschösslig	7.50
<b>Kafi Luz   Kafi Fertig</b> Kernobst, Zwetschgen, Chrüter	7.50
<b>Ortstock-Kafi</b> mit Schuss und Nidel	8.50
<b>Kafi Baileys</b>	8.50

## Spirituosen

<b>Woodfire</b> 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>Grappa La Musa</b> Destillerie Berta, Piemont	40 %	2 cl	8.00
<b>Tschenepy</b> André Reithebuch	35 %	2 cl	8.00
<b>Martinsloch Single Malt Whisky</b>	56 %	2 cl	13.00

### Allergien und Intoleranzen

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, gibt unser Service-Team gerne Auskunft.

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