



Gourmet-Wanderung

ab 22. Dezember 2017 bis 2. April 2018

taglich



Ticketverkauf:

Dorfkiosk Braunwald

CH-8784 Braunwald

Telefon +41 (0)55 643 15 30

info@maerchenhotel.ch

Reservation nur fur Gruppen erforderlich



Glarnerland

Gourmetwanderung «Berg & Sicht»

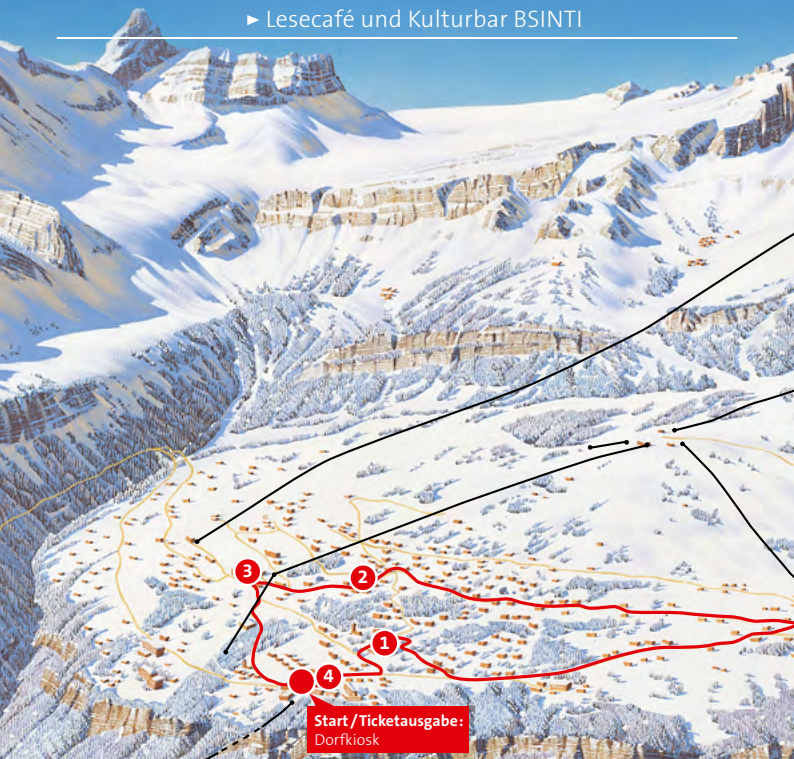
Distanz 3,5 Kilometer

Wanderzeit zirka 1¼ Stunden

Gesamtdauer 4 Stunden

Wanderstrecke

- ▶ Märchenhotel Bellevue
- ▶ Alexander's Tödblick
- ▶ Hotel Cristal
- ▶ Lese café und Kulturbar BSINTI



Startzeit empfohlene Startzeit: **11.15 Uhr**
letzte Startmöglichkeit: **12.15 Uhr**

Preis **CHF 68.–** pro Person
CHF 34.– Kinder bis 12 Jahre
(nur Barzahlung)

Menü

- | | | |
|----------|--|---|
| 1 | Vorspeise
Märchenhotel Bellevue | Selleriecarpaccio
mit Braunwalder Käse und Walnusspesto |
| 2 | Suppe
Alexander's Tödblick | Süsskartoffel-Erdnuss-Suppe
oder Wintersalat |
| 3 | Hauptgang
Hotel Cristal | Schweinssteak Jäger Art*
mit Pilzen und Brotcroustons,
hausgemachte Spätzli und Gemüse |
| 4 | Dessert
Lesecafé und
Kulturbar BSINTI | 1 Stück BSINTI-Kuchen
mit 1 Kaffee, Espresso oder Tee |

*Vegetarier erhalten auf Anfrage eine fleischlose Variante.

Typisches Glarner Gericht zum Nachkochen

Glarner Netzbraten für 4 Personen

- 1 kg **Netzbraten**
- 1 Esslöffel **Öl**
- 1 **Zwiebel**
- 1 **Rüebli**
- 1 Zweiglein **Rosmarin**
- 2 **Knoblauchzehen**
halbiert
- 1 **Lauch**
- 1 dl **Weisswein**
- 1 dl **Wasser**
- 1 Kaffeelöffel **Maizena**
- 4 bis 6 Esslöffel **Rahm**
- **Streuwürze, Muskat, Salz, Pfeffer, Peterli**
(nach Belieben)

- 1 Den Netzbraten rundum mit Öl bepinseln, in eine Kasserolle legen, in den vorgeheizten Ofen geben (bei 180°C)
- 2 Während rund 1 Std. 10 Min. ohne zu wenden sorgfältig garbraten. Ab und zu mit Öl bepinseln.
- 3 Gemüse nach der Hälfte der Bratzeit dazugeben und mitbraten.
- 4 Den Braten aus der Kasserolle nehmen und warmstellen.
- 5 Das Bratfett abgiessen.
- 6 Mit dem Weisswein den Bratfond auflösen, etwas einkochen lassen.
- 7 Wasser begeben, aufkochen.
- 8 Maizena mit etwas Wasser anrühren und unter Rühren zum Bratenjus geben, aufkochen.
- 9 Rahm unter Rühren begeben, bis zur gewünschten Dicke einkochen lassen.
- 10 Sauce würzen.
- 11 Braten in Tranchen schneiden, mit Peterli garnieren.



Bild: Metzgerei Hösli, Glarus
Rezept: Glarner Landfrauenvereinigung

Ä Guätä!



Braunwald-Klausenpass

Tourismus AG

CH-8784 Braunwald

Telefon +41 (0)55 653 65 65

info@braunwald.ch

www.braunwald.ch

