



# Gourmet-Wanderung

ab 21. Dezember 2019 bis 15. März 2020



Schweiz Tourismus.  
Mitglied



**Glarnerland**

# Gourmetwanderung «Berg & Sicht»

Distanz 3,5 Kilometer

Wanderzeit zirka 1¼ Stunden

Gesamtdauer 4 Stunden

- Wanderstrecke
- ▶ Märchenhotel Bellevue
  - ▶ Alexander's Tödblick
  - ▶ Hotel Cristal
  - ▶ Lesecafé und Kulturbar BSINTI

Gutschein  
online bestellen  
[www.braunwald.ch](http://www.braunwald.ch)



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

**Preis** **CHF 73.00** pro Person  
**CHF 36.50** Kinder bis 12 Jahre  
(nur Barzahlung)

**Ticketverkauf** Dorfkiosk Braunwald  
Telefon +41 (0)55 643 15 30  
info@maerchenhotel.ch  
Reservation nur für Gruppen erforderlich

## Menü

**1 Vorspeise**  
Märchenhotel  
Bellevue

**Broccoli-Beet**  
mit einer Rauchlachs-Rose,  
dazu Kräuterfrischkäse und Grissini

**2 Suppe oder Salat**  
Alexander's  
Tödblick

**Würzige thailändische Kürbissuppe**  
oder  
**Chicoréesalat mit Orangenfilets**  
**an Hausdressing**

**3 Hauptgang**  
Hotel Cristal

**Rindsmedaillons\***  
mit Ziger- oder Kräuterbutter,  
Bandnudeln und frischem Gemüse

**4 Dessert**  
Lese café und  
Kulturbar BSINTI

**1 Stück BSINTI-Kuchen**  
mit 1 Kaffee, Espresso oder Tee

\*Vegetarier erhalten auf Anfrage eine fleischlose Variante.

# Ziger-Pizokel mit Salsiz und Apfelstückchen

## Pizokel

- ▶ 80 g Schabziger, fein gerieben
- ▶ 100 g Weissmehl
- ▶ 5 EL Milch
- ▶ 1 Ei, verquirlt
- ▶ Salz
- ▶ frisch gemahlener Pfeffer
- ▶ Muskatnuss
- ▶ 150 g mehligkochende Kartoffeln
- ▶ ½ dl Rahm
- ▶ Zigerbutter (Zibu)
- ▶ 80 g Salsiz, Rohschinken oder Mostbröckli in feinen Scheiben / Streifen
- ▶ 2 festkochende rote Äpfel
- ▶ 2 dl Zuckerwasser
- ▶ 1 Stück Zitrone
- ▶ Schabziger, grob gerieben, zum Bestreuen

- 1 Kartoffeln schälen und auf der Bircher- raffel reiben, in ein Sieb geben, unter fliessendem Wasser spülen, bis das Wasser klar ist.
- 2 Äpfel mit Schale vierteln und entkernen, Fruchtviertel in Schnitze schneiden, mit Zitrone im Zuckerwasser nicht zu weich kochen. Warmhalten.
- 3 Schabziger, Mehl, Milch und Ei zu einer festen Masse rühren, würzen. Kartoffeln von Hand untermischen. Pizokelteig bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
- 4 In einem Topf reichlich Salzwasser erhitzen. Teig portionenweise auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Holzbrett geben, mit Hilfe eines Messerrückens in das kochende Wasser schaben. Sobald die Pizokel an die Oberfläche steigen, mit der Schaumkelle herausnehmen und unter kaltem Wasser abschrecken.
- 5 Pizokel in der Mischung aus Rahm und Zigerbutter erhitzen, Äpfel und Salsiz untermischen, in Suppentellern anrichten.



**Braunwald-Klausenpass**

**Tourismus AG**

**CH-8784 Braunwald**

Tel. +41 (0)55 653 65 65

info@braunwald.ch

[www.braunwald.ch](http://www.braunwald.ch)



QUALITY  
Our Passion



FAMILY  
Destination



@braunwaldimglarnerland



@braunwaldimglarnerland