

## SEHR GEEHRTE GÄSTE

### Ein herzliches Dankeschön für Ihr Interesse an unserem Haus.

Folgend finden Sie einige Vorschläge und Ideen aus unserem vielseitigen Angebot. Von einem einfachen kleinen Apéro über einen «urchigen» Beinschinken mit Kartoffelsalat, bis hin zu einem reichhaltigen und abgerundeten Menu ist (fast) alles möglich!

Bei einem persönlichen Treffen können wir gemeinsam alle Details besprechen und dafür sorgen, dass Ihr Fest zu einer bleibenden Erinnerung wird. Wir freuen uns über Ihre Anregungen und Wünsche und erstellen Ihnen gerne eine schriftliche und unverbindliche Offerte.

### Räumlichkeiten:

Restaurant im Parterre mit ca. 50 Plätzen

Gartenwirtschaft mit ca. 50 Plätzen

Grosser Saal im 1. Stock mit ca. 60 Plätzen

Die Ruhetage im Restaurant sind saisonal und sind auf unserer Homepage aktuell ersichtlich. Gruppen ab 30 Personen bewirten wir Sie auch gerne am Ruhetag.

### Allergien:

Für Informationen bei der Zusammenstellung der Gerichte für Allergiker geben wir gerne persönlich Auskunft.

### Preise:

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt



### • Menü-Vorschläge für Gruppenanlässe

Hotel Restaurant Raben, Dorfstrasse 1, CH 8783 Linthal  
Tel. 055 643 31 22 | hotelraben@bluewin.ch | www.hotelraben.ch

April 2025

Seite 1 von 9

## APÉRO

**Canapé** 6.80 bis 8.80  
Weisser Toast belegt mit  
Fleisch, Fisch, Gemüse, Eier oder Glarner Schabzigerbutter  
ohne Sulz-Gelee, frisch zubereitet

\*\*\*

**Kleine Sandwich** 5.20 bis 7.20  
Gefüllt mit Fleisch, Eier, Fisch, vegetarisch etc.

\*\*\*

**Glarner Alpkäse-Stängeli** (100 gr.) 5.50

\*\*\*

**Rohe Gemüse-Stängeli** 5.50  
Frisch geschnitten mit Dipp (100 gr. = ca. 2-3 Portion )

\*\*\*

**Minis:** Warm serviert  
Schinkengipfel 1.60  
Käseküchlein 1.30  
Blätterteiggebäck 1.00

\*\*\*

**Kleine Käsewurstchen oder kleiner Schüblig mit Brot** 4.50  
Warm serviert

\*\*\*

**Kalte Spiessli**  
Tomaten mit Mozzarella 4.50  
Melonen mit Rohschinken 7.50  
Bunte Früchte- Spiessli 4.50

\*\*\*

**Salzwaren-Apéro** 1.20  
Wird pro erwachsene Personen vor Ort pauschal berechnet

## SUPPEN / VORSPEISEN / SALATE

### Gemüse-Bouillon

Mit hausgemachten Flädli, Gemüse oder Eierfäden 7.50

\*\*\*

### Hausgemachte Cremesuppen

Kürbis mit gerösteten Sonnenblumenkernen 8.70

Broccoli mit Rohschinken Grissini 9.20

Rüebli-Curry mit Kokos 8.70

Champignon mit Brotwürfel 9.20

\*\*\*

### Salate auf Teller mit französische oder italienische Salatsauce

Gemischter Salat 10.00

Knackiger Blattsalat 8.80

Eisbergsalat mit Speck-und Brotwürfeli oder mit gebratene Pouletstreifen 14.80

Eisbergsalat «Heidi» 12.00

-mit Eierwürfel, Radisli, Sherrytomaten und Brotwürfel

Blattsalat «Vreneli' s Gärtli» 12.00

-mit geräffelem Glarner Schabziger und Salamistreifen

\*\*\*

### Salatbuffet ab 20 Personen

20.50

6 Sorten frisch zubereitete Salate und bunter Blattsalat nach Ihrer Wahl

2 hausgemachte Salatsaucen nach Ihrer Wahl

Garnituren: Eierwürfeli, Brotcrôutons, Radisli, gedünstete Zwiebeln

Jede weitere Salatsorte Aufpreis pro Person 1.50

### Salatsorten

Bunter Blattsalat, Nüsslisalat, Kartoffelsalat, Pasta-Salat, Reis-Salat, Gurken, Rüebli, Rettich, Kabis, Peperoni, Sellerie, Zucchetti, Randen, Mais, Tomaten, Mozzarella etc.

### Salatsaucen

French, Italien, Jogurt, Curry, Kräuter, Island, Bärlauch, Knoblauch, Oel und Essig

### Brot- und Backwaren (Herkunftsbezeichnung)

«Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind»

## WARMER HAUPTGERICHTE

Heisser Beinschinken (CH) oder heisser Ofenfleischkäse (CH)		
-mit hausgemachten Kartoffelsalat und Senf		19.80
-mit hausgemachtem Kartoffelgratin und braune Sauce		21.50
***		
Rindsgehacktes (CH) mit Hörnli und Apfelmus		19.50
***		
Spaghetti-Plausch vom Buffet à discrétion mit 4 Saucen	bis 30 Personen	26.80
	ab 31 Personen	24.80
Saucen:		
Bolognese, Napoli, Champignons, Carbonara, Thon, Pesto oder eigene Wünsche		
***		
Glarner Netzbraten (CH) mit Kartoffelstock und Gemüse		26.80
***		
Glarner Kalberwurst (CH) an original weisser Zwiebelsauce		25.80
Kartoffelstock und Dörrpflaumen		
***		
Tranchiertes Schweinsnierstück (CH) an Champignonrahmsauce		27.80
Teigwaren und Gemüse		
***		
Schweinshalsbraten (CH) an brauner Sauce		25.80
Kartoffelstock und Gemüse		
***		
Schweinsfilet im Speck-Brätmantel (CH) an kräftiger brauner Kräutersauce		32.90
mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Gemüse		
***		
Kalbshalsbraten (CH) an brauner Sauce		31.50
Kartoffelstock und Gemüse		

Blätterteig-Pastetli «mit Brätkügeli» (CH) an Champignonrahmsauce Hausgemachtes Mischgemüse oder klassisch mit Erbsli und Rüepli ***	25.50
Gespickter Rindsschmorbraten (CH) an brauner Sauce Kartoffelgratin und Gemüse ***	31.50
Kalbsgeschnetzeltes (CH) an Cognacrahmsauce Röstikroketten und Gemüse ***	36.80
Roastbeef vom (CH) Rind an Sauce Hollandaise Kartoffelgratin und Gemüse ***	35.80
Kalbs-Carré-Braten (CH) vom Kotelettstück an brauner Sauce Kartoffelgratin und Gemüse ***	46.80
Rindsgeschnetzeltes (CH) an Paprikarahmsauce Hausgemachte Spätzli und Gemüse ***	36.80
Kutteln (CH) an Tomatensauce (Kümmel separat) -mit Salzkartoffeln -mit Gemüse und Salzkartoffeln ***	19.50 24.50
Kalbs-Voessen (CH) an brauner oder weisser Sauce Kartoffelstock und Gemüse	34.80

**Beilagen und Saucen können natürlich nach Belieben auch ausgetauscht werden  
Siehe Auswahl auf der nächsten Seite:**

## Beilagen

Kartoffelstock, Pommes frites, Rösti-Kroketten, Teigwaren, Butterreis, Salzkartoffeln, Gemüsepolenta, Risotto, Bratkartoffeln, hausgemachter Kartoffelgratin oder Spätzli

## Drei Gemüsesorten inklusiv im Listenpreis

Rüebli, Blumenkohl, Broccoli, Bohnen, Fenchel, Tomaten, Zucchini, Rotkraut, Rosenkohl, Erbsen, Schwarzwurzel, Spinat und so weiter.

## Saucen

Rahmsauce, Champignonrahmsauce, braune Sauce, Paprikarahmsauce, Cognacrahmsauce, Currysauce, Tomatensauce, Weissweinsauce, Sauce Hollandaise

# ENTSCHEIDEN SIE SICH FÜR EIN VARIANTEN REICHES BUFFET

Ein Buffet ist optimal für Gruppen ab 30 Personen (kleinere Gruppen auf Anfrage).  
Die Vorteile eines Buffets in der Übersicht:

- Grössere Auswahl
- Warme Gerichte bleiben länger heiss
- Mehrmals nachschlagen und länger schlemmen
- Schöpfen Sie so viel, von dem, auf das was Sie Lust haben

### Zum Beispiel:

**Wildbuffet, Metzgerbuffet, Bratenbuffet, Kunter buntes Buffet, Glarnerbuffet usw**

Nennen Sie uns Ihre Favoriten aus den Vorschlägen oder teilen Sie uns Ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen mit. Gerne stellen wir ein Angebot zusammen oder beraten Sie bei der Zusammenstellung der verschiedenen Gänge.

## VEGETARISCH/VEGAN

Kichererbsen-Bällchen ( <b>Vegan, Gluten- und Lactosefrei</b> ) mit sweet and sour Sauce Pommes frites und Gemüsebouquet	26.80
Kartoffel-Rösti-Taschen mit Champignon-Cremefüllung mit reichhaltigem Gemüsebouquet	27.80
Gebratene TOFU-Würfel ( <b>Vegan, Gluten- und Lactosefrei</b> ) an Tomatensauce, Pommes frites und Gemüsebouquet	26.80
Schönes Gemüsebouquet mit der jeweiligen Menubeilage	26.80

**Weitere Vegane, Gluten- oder Lactosefreie Gerichte gerne auf Anfrage**

## DESSERT-BUFFET

<b>Dessertbuffet «Raben» ab 25 Personen (mit 7 Sorten inkl. Rahm)</b>	17.80
<b>Dessertbuffet «Raben» ab 15 Personen (mit 4 Sorten inkl. Rahm)</b>	15.80

### **Auswahl:**

Gebrannte Creme, frischer Fruchtsalat, Eiercognac-Creme, zwei Glace/Sorbet nach Wahl, Pflaumen-Streuselkuchen, Torte nach Wahl, Schokoladenkuchen, Ovomaltine- Mousse, Meringues, Vermicelles, Tirami sù, Glarner Stängel (gemischt gefüllt), frische Erdbeeren oder frische Heidelbeeren (saisonal) und Schlagrahm

## DESSERTS

Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Glace und Rahm ***	10.80
Frischer Fruchtsalat mit Rahm ***	8.80
Hausgemachte gebrannte Creme mit Rahm ***	8.50
Schoggi-Mousse mit Rahm ***	9.80
Ovomaltine-Mousse mit Rahm ***	9.80
Pflaumenstreusel-Kuchen (D) mit Vanilleglace und Rahm ***	10.80
Tirami sù mit Rahm (nicht hausgemacht aber fein) ***	10.80
Verschiedene Torten vom Bäcker, nach Wahl ***	6.00
Zwei Kugeln Glace/Sorbet mit Rahm (einheitliche Aromen)	9.00

### Saisonale Desserts

Vermicelles mit Merengues und Rahm mit einer Kugel Vanilleglace -ohne Glace ***	11.00 8.00
Frische Erdbeeren und Rahm mit einer Kugel Vanilleglace -ohne Glace ***	11.00 8.00
Frische Heidelbeeren und Rahm mit einer Kugel Vanilleglace -ohne Glace ***	10.80 7.80
Luftige Eiercognac-Creme mit marinierten Erdbeeren und Rahm ***	11.80
Aromatischer Mango-Salat mit einem Sorbet Aroma und Rahm ***	11.80
Frische Ananas-Salat mit einem Sorbet Aroma und Rahm	11.80

## GLARNER MENUS

### «Glärnisch» 41.80

Frische Champignoncremesuppe

\*\*\*

Glarner Netzbraten (CH) (Brät) an brauner Sauce

Kartoffelstock und Gemüse

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Rahm

### «Tödiblick» 54.80

Knackiger Eisbergsalat mit Schabziger und Salamistreifen

\*\*\*

Schweinsfilet im Speck-Brätmantel (CH) an kräftiger brauner Kräutersauce

Hausgemachte Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*

Pflaumenkuchen (D) mit Vanilleglace und Rahm

### «Claridenstock» 39.80

Broccoli-Cremesuppe mit Grissini im Rohschinkenmantel

\*\*\*

Glarner Kalberwurst (CH) mit original weisser Zwiebelsauce

Kartoffelstock und Dörripflaumen

\*\*\*

Feine Tödi-Torte vom Glarner Hausbeck

Wir freuen uns auf Sie! Familie Kenel und Mitarbeiter