Speisekarte 2024

Restaurant Bergli Glarus

Mittwoch / Donnerstag / Freitag ab 18.00 Uhr

Samstag und Sonntag: ab 11.00 Uhr

Vorspeisen

Gemischter Salat serviert mit hausgemachter Sauce nach Ihrem Wunsch: französisch, italienisch, Ziger		CHF 10.00
Blatt-Salat serviert mit hausgemachter Sauce nach Ihrem Wunsch: französisch, italienisch, Ziger		CHF 8.00
Bruschetta-Dreierlei nach Art des Hauses		CHF 17.00
Hausgebeizter Norwegischer Lachs Honig-Senfsauce, Toast und Butter	Vorspeise Hauptgang	CHF 19.00 CHF 29.00
Tatar vom Angus-Rindsfilet Toast und Butter	Vorspeise Hauptgang	CHF 28.00 CHF 42.00
Randen-Carpaccio Garniert mit gerösteten Nüssen und Burrata		CHF 16.00
Markbein aus dem Ofen Knoblauchbrot		CHF 18.00
6 Schnecken mit Kräuterbutter überbacken, Toast		CHF 17.00
Suppen		
Ziger-Crèmesuppe		CHF 9.00
Tagessuppe		CHF 9.00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kräuter-Ravioli an Ziger-Rahmsauce	CHF 29.00
Tramezzini-Roulade gefüllt mit Spinat und Dörrtomaten an Paprikasauce	CHF 24.00
Älplermagronen Apfelmus und Röstzwiebeln (in Kehrricht-Schuuflä serviert)	CHF 22.00
Fischgerichte	
Oktopus-Ragout "tunesische Art" (scharf) hausgemachte schwarze Nudeln	CHF 39.00
Gebratener Hummerschwanz Auf hausgemachten Hummer-Raviolis an Krustentier-Chili-Rahmsauce	CHF 47.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet Kartoffel-Gnocchi mediterran	CHF 42.00

Fleischgerichte

Flambierte Kalbsleber Butterrösti, Gemüse	CHF 39.00
Schweins-Steak vom Grill mit Röstzwiebelkruste Pommes frites, Gemüse	CHF 29.00
Hausgemachte Kalbsbraten-Ravioli an Marsalasauce	CHF 36.00
Rindsentrecote vom Grill mit "Café de Paris" Pommes frites, Gemüse	CHF <i>47</i> .00
Glarner Chalberwurscht an Zwiebelsauce, Kartoffelstock, Zwetschgen	CHF 24.00
Cordon Bleu vom Kalb Pommes frites, Gemüse	CHF <i>44</i> .00
Geschmorte Kalbskopf-Backen An Bordeaux-Sauce Polente und Schmorgemüse	CHF 49.00
Lamm-Nierstück vom Grill an Balsamicojus Rosmarinkartoffeln und Aubergine vom Ofen	CHF <i>44</i> .00

Deklaration betreffend Herkunft von in der Bergli-Küche verwendeten Lebensmitteln:

Fleisch /

Wurstwaren = Schweiz

Ausnahmen:

Angus-Rindsfilet = Irland, Australien, Argentinien

Lamm = Neuseeland, Australien

Wild = Polen, Schweiz,

Oesterreich

Eglifilet = Nordsee

Seezunge = Nord- und Ostsee

Lachs = Atlantik Tintenfisch = Atlantik Hummer = Atlantik



Lieber Gast

Wir kochen mit frischen Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen könnten. Bitte informieren Sie unser Personal, wenn Sie einer Unverträglichkeit unterliegen.

Hinweis: unsere Küchen-Brigade freut sich darauf - neben unseren Standard-Speisen - ausgewählte Menus zuzubereiten für spezielle Anlässe wie Geschäftsessen, Hochzeiten, Tagungen, Jubiläen, Vereinsfeiern, Klassenzusammenkünfte usw. – für jeden Geschmack, für jedes Budget.
Erfahren Sie mehr dazu auf unserer Website (Rubrik: Bankett-Dokumentation).