

Speisekarte 2024

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
Oktopus-Carpaccio Avocado- Scheiben und Grapefruits-filets		CHF 22.00
Vitello-Tonnato Klassische Art (dazu eine Portion Pommes frites)		CHF 22.00 CHF 29.00
Tomaten-Burrata-Salat Basilikum-Rucola-Pesto, Alceto Balsamico		CHF 15.00

Suppen

Ziger-Crèmesuppe CHF 9.00

Tagessuppe CHF 9.00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kräuter-Ravioli CHF 29.00
an Ziger-Rahmsauce

Tramezzini-Roulade gefüllt mit Spinat und Dörrtomaten CHF 26.00
an Paprikasauce

Gemüse-Komposition CHF 25.00
an Joghurt-Dip
Rosmarinkartoffeln

Fischgerichte

Oktopus-Ragout „tunesische Art“ (scharf) CHF 39.00
hausgemachte schwarze Nudeln

Gebratener Hummerschwanz CHF 49.00
auf hausgemachten Hummer-Raviolis
an Krustentier-Chili-Rahmsauce

Gebrautes Wolfsbarschfilet CHF 42.00
Kartoffel-Gnocchi mediterran

Hausgemachte Egli-Chnusperli CHF 42.00
an Tartarsauce
Spinat und Salz-Kartoffeln
(erhältlich als Fitness-Teller)

Fleischgerichte

Flammbierte Kalbsleber Butter-Rösti, Gemüse	CHF 39.00
Schweins-Steak vom Grill mit „Café de Paris“ Pommes frites, Gemüse (erhältlich als Fitness-Teller)	CHF 32.00
Hausgemachte Kalbskopf-Backen-Ravioli an Salbei-Nussbutter	CHF 36.00
Medaillon vom Angus-Rindsfilet mit „Café de Paris“ Pommes frites, Gemüse	CHF 55.00
Glarner Chalberwurst an Zwiebelsauce Kartoffelstock, Zwetschgen	CHF 26.00
Cordon Bleu vom Kalb Pommes frites, Gemüse (erhältlich als Fitness-Teller)	CHF 44.00
Gebratene Poulet-Brust an Curry-Sauce Reis und fruchte-Garnitur (erhältlich als Fitness-Teller)	CHF 29.00
Lamm-Nierstück vom Grill an Balsamico-Jus Rosmarinkartoffeln und Aubergine vom Ofen	CHF 44.00

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).