



Restaurant Bergli Glarus

UMSICHTIG - WEITSICHTIG

HICHEM & RIKKE ATIA-ESKILDSEN

Bergli 50
8750 Glarus
www.bergli-glarus.ch
info@bergli-glarus.ch

Geschätzte Gäste

Diese Bankett-Dokumentation soll Ihnen bei der Planung, Organisation und Durchführung Ihres besonderen Anlasses helfen.

Für Anfragen möchten wir Sie höflich bitten, sich unter der Telefonnummer 055 640 23 00 zu melden.

Am besten geeignete Besprechungs-Termine liegen täglich zwischen 10.00 und 11.00 Uhr oder zwischen 16.30 bis 17.30 Uhr. Montag ist Ruhetag.

Ihre Ansprechperson, Herr Hichem Atia-Eskildsen, nimmt sich sehr gerne Zeit für eine ausführliche Beratung.

Ein erfahrenes, eingespieltes Team in Küche und Service ist dafür besorgt, dass Ihr Anlass in dem von Ihnen gewünschten Rahmen zum vollen Erfolg wird.

Wir freuen uns zum Voraus auf Ihre Kontaktnahme.

Mit herzlichen Grüßen

Ihre Gastgeber-Familie
Hichem & Rikke Atia-Eskildsen

Näfels, 1. Juli 2019

Die „Bergli-Pluspunkte“

unser Leitsatz: „Alles ist möglich“
Gastronomen mit Leib und Seele
familiärer Betrieb
positive Menschen, Herzlichkeit
faïres Preis-Leistungs-Verhältnis
Top-Lage mit herrlicher Aussicht
lauschige Terrasse, hoch über Glarus
speziell schönes Ambiente

Gute Organisation ist das A und O

Eckdaten für die Organisation:

Art des Anlasses / Datum / Zeit
Tagesprogramm / Ablauf (wo, wann, was, wie?)
Anzahl Gäste (Erwachsene, Kinder)
benötigter Raum / Grösse
Essgewohnheiten (Spezialmenüs / Diäten / Vegetarier)
Apéro / Beilagen
Menüwahl
Kaffee / Spirituosen
Menükarten-Druck (Titel / Motto)
Blumen / Dekoration
Art der Bestuhlung
Musik / Programm / Attraktionen (Anzahl Akteure, Verpflegung)
Verlängerungen
Finanzen / Rahmenbedingungen seitens Restaurant

Dienstleistungen

Ob Hochzeit, Taufe, Firmung, Geburtstag, Klassenzusammenkunft, Jubiläumsfeier oder Weihnachtsfeier, Geschäftsessen oder Vereinsfeier:
in unserem Haus kommt immer die richtige Stimmung auf.

Von der «Glerner Chalberwurst» bis hin zum 6-gängigen Überraschungs-Menü,
von monatlich wechselnden Gerichten bis hin zu traditionellen Spezialitäten:

alles ist möglich!

Selbstverständlich bieten wir auch ein passendes Sortiment an auserlesenen Weinen und allen anderen Getränken an.

Kindermenüs

Für Kinder ist ein „Normal-Menü“ zumeist „des Guten zu viel“.
Bestellen Sie deshalb für Ihre Liebsten eine kleine Portion.

Räumlichkeiten

„Vrinelis Gärtli Gaschtstube“ bis zu 35 Personen
„Chlünteler Stube“ bis zu 20 Personen
„Glärnisch Saal“ bis zu 50 Personen
„Bergli Panorama-Terrasse“ bis zu 60 Personen
„Bergli Wiistube“ bis zu 12 Personen
„Raucher-Veranda“

Tisch-Anordnung / Bestuhlung

Gerne setzen wir auch Ihre diesbezüglichen Wünsche um.

Preise

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.70% MwSt.
Preis-Basis: Juli 2019.
Preisänderungen vorbehalten.

Zahlung

Wir akzeptieren nachfolgende Kreditkarten:
Mastercard, Visa, Amexco, EC, Postcard.
Gross-Anlässe: gegen Rechnung, Zahlung fällig innert 10 Tagen.

Annulationen

Annulationen eines definitiv bestätigten Anlasses haben schriftlich zu erfolgen.
Dabei fallen folgende Annulations-Gebühren an:
bis 10 Tage vor Anlass: 30% des Arrangements (bestätigte Leistung x Personen-Anzahl)
bis 5 Tage vor Anlass: 60% des Arrangements
bis 1 Tag vor Anlass: 90% des Arrangements

Personen-Anzahl

Wir bitten um Bekanntgabe der genauen Personen-Anzahl bis 48 Stunden vor dem Anlass.

Verlängerungen

Zeit, ggf. Gebühren, nach Absprache.

Menükarten

Gerne drucken wir für Sie festliche Menükarten. Dieser Service geht zu Lasten des Hauses.

Tischdekoration

Das Auge isst bekanntlich mit. Damit die Lokalität noch festlicher erstrahlt, bestellen wir gerne bei unserem Vertrauens-Floristen die passende, nach Ihren individuellen Wünschen gestaltete Blumendekoration. Gerne können Sie auch Ihre eigene Dekoration mitbringen.

Weisse Kerzen und «weisse» Tischwäsche stellen wir für Ihren Anlass gerne kostenlos zur Verfügung.

Zapfengeld

Weissweine müssen am Event-Tag gekühlt angeliefert werden.

Das Leergut ist nach dem Anlass wieder abzuführen.

Pro Flasche (0,75 l) wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 berechnet.

Parkplätze

In genügender Anzahl unmittelbar beim Lokal vorhanden.

Hinweis

Für Schäden an Tischen, Tischdecken, Einrichtungsgegenständen usw. - verursacht durch Gäste - müssen die Kosten in Rechnung gestellt werden (wofür wir um Ihr Verständnis bitten).

An- und Abreise

Anfahrt mit dem öffentlichen Verkehrsmitteln:

- ab Bahnhof Glarus ca. 35 Minuten Fussmarsch hinauf zum Bergli
- Alternative: Taxi Kurt: 079 419 80 80.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Angaben und Tipps mithelfen zu können, die Vorbereitungen für Ihren Festanlass perfekt zu treffen.

Nachfolgend haben wir für Sie verschiedene Menü-Vorschläge ausgearbeitet. Sollten Sie andere Wünsche und Vorstellungen haben, so unterstützen wir Sie auch sehr gerne persönlich.

Wir garantieren Ihnen eine fachmännische Organisation, erstklassigen, freundlichen Service und Spitzenprodukte aus Küche und Keller.

Wir werden alles daran setzen, dass Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen Anlass bei uns im Restaurant Bergli erleben.

Sehr gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Wir wünschen Ihnen viel Freude und Spass.

Bis bald bei uns im „Bergli“. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Gastgeber-Familie
Hichem & Rikke Atia-Eskildsen
und das Bergli-Team

Canapés - für einen gelungenen Start

kalt / Preis pro Stück

Ziger-Brötli, diverse Garnituren	CHF	2.50
Lachs-Brötli	CHF	2.80
Salami-Brötli	CHF	2.50
Bündnerfleisch-Brötli	CHF	2.80
Käse-Brötli	CHF	2.50
Glarner Birnenbrot, mit Butter	CHF	2.50
Blätterteig-Stängeli mit Parmaschinken	CHF	2.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	CHF	2.50
Parmesan-Trauben-Spiessli	CHF	2.50
Tatarbrötli	CHF	3.50
Brötli mit Crevetten-Cocktail	CHF	4.50

warm / Preis pro Stück

Poulet-Spiessli	CHF	3.50
Huuswurst-Brötli	CHF	3.50
Schinkengipfeli	CHF	2.50
Datteln im Speckmantel	CHF	2.50
hausgemachte Mini-Pizza	CHF	2.50
Riesencrevetten im Bierteig	CHF	4.50
Oktopus-Ragout im Glas	CHF	6.50
Süpli (saisonal)	CHF	2.50

Bergli-Spezialitäten

Bergli-Platte „L“, bunt gemischt	CHF	60.00
Bergli-Platte „XL“, bunt gemischt	CHF	80.00
Bergli-Platte „XXL“, bunt gemischt	CHF	120.00

Kalte Vorspeisen

kleiner gemischter Salat	CHF	9.00
kleiner Blattsalat	CHF	7.00
Tatar vom Rind (mit Toast und Butter)	CHF	22.00
hausgebeizter Lachs garniert	CHF	17.00
Tomaten-Mozzarella-Salat	CHF	13.00
Oktopus-Carpaccio garniert	CHF	22.00
Wurst-Käse-Salat garniert	CHF	18.00
Bruschetta mediterran	CHF	12.00
marinierte Randen-Carpaccio, nach Art des Hauses	CHF	14.00
Gurken-Carpaccio mit Lachs-Tatar	CHF	18.00
Riesen-Crevetten-Cocktail	CHF	19.00
Melonen - Rohschinken	CHF	15.00

Warme Vorspeisen

hausgemachte Hummer-Ravioli an Chilisauce	CHF	24.00
hausgemachte Kräuter-Ravioli an Zigerrahmsauce	CHF	16.00
hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli an Tomatensauce	CHF	16.00
Riesencrevetten gebraten an Kräuter-Chilisauce	CHF	24.00
Jakobsmuschel-Trilogie	CHF	24.00
hausgemachte Nudeln an Parmesan-Rahmsauce	CHF	16.00
Ochsenchwanz-Ravioli an Salbeibutter	CHF	22.00
Gänseleber gebraten an Portwein-Jus, Früchte-Chutney	CHF	22.00

Suppen

Champagner-Schaumsuppe	CHF	10.00
Weisswein-Suppe	CHF	8.00
Zigerrahm-Suppe	CHF	8.00
Karotten-Ingwer-Suppe	CHF	8.00
Spargelcreme-Suppe	CHF	8.00
Tomaten-Suppe	CHF	8.00
Curry-Zitronencreme-Suppe	CHF	8.00
Gemüsecreme-Suppe	CHF	7.00
Bündner Gersten-Suppe	CHF	10.00
Kürbiscreme-Suppe	CHF	8.00
Kartoffel-Lauch-Suppe	CHF	8.00
Karotten-Ingwer-Suppe	CHF	8.00

Fischgerichte

Wolfsbarsch-Filet gebraten an Safransauce Kartoffel-Spinat-Mousseline	CHF	32.00
Lachsfilet an Currysauce Reis, Spinat	CHF	29.00
Egli-Chnusperli an Tartarsauce Salzkartoffeln, Spinat	CHF	29.00
Seezungen-Rouladen an Kräutersauce Safranreis, Gemüse	CHF	42.00
Zanderfilet gebraten an Kräuterbutter, Gemüse-Risotto	CHF	34.00
Hummerschwänze gebraten an Chilisauce, Limetten-Risotto	CHF	58.00
Südafrikanische Scampi gebraten an Curry-Chilisauce, Kräuter-Risotto	CHF	58.00
Hausgemachte schwarze Nudeln mit Oktopus-Ragout	CHF	34.00
Jakobsmuscheln gebraten an Safran-Risotto	CHF	32.00

Fleischgerichte

Glarner Chalberwurst

an Zwiebelsauce, Kartoffelstock, Zwetschgen CHF 24.00

Glarner Netzbraten

an Rotwein-Jus, Kartoffelstock, Gemüse CHF 22.00

Rinder-Schmorbraten

an Balsamico-Jus, Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse CHF 29.00

Schweinesteak

an Pilzrahmsauce, Pommes frites, Gemüse CHF 28.00

Schweins-Geschnetzeltes

an Pilzrahmsauce, Rösti-Kroketten, Gemüse CHF 29.00

Cordon Bleu vom Kalb

Pommes frites, Gemüse CHF 39.00

Schweinsschnitzel paniert

Pommes frites, Gemüse CHF 26.00

Poulet-Piccata

an Tomatensauce, Spaghetti CHF 26.00

Entrecote vom Rind

an Pfefferrahmsauce, Offenkartoffeln, Gemüse CHF 39.00

Rinds-Filet

an Balsamico-Jus, Trüffel-Risotto, Gemüse CHF 49.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

Rösti, Gemüse CHF 39.00

Flammierte Kalbsleber

Rösti, Gemüse CHF 32.00

Pouletbrust gebraten

an Currysauce, Reis, Früchte CHF 26.00

Kalbskopfbacken geschmort

an Rotwein-Jus, Kartoffelstock CHF 42.00

Desserts

Panna Cotta	CHF	7.00
Crème brûlée	CHF	8.00
Schokoladen-Mousse «Duett»	CHF	12.00
Dessert-Variationen	CHF	14.00
Coupe Dänemark	CHF	12.00
Ananas-Carpaccio mariniert, Joghurt-Glace	CHF	12.00
Eiskaffee gerührt	CHF	12.00
Schokoladenkuchen mit Vanille-Glace	CHF	14.00
Fruchtsalat	CHF	9.00
Caramelköpfl	CHF	8.00
Käseteller garniert	CHF	14.00
Glarner Beggeli mit Vanilleglace	CHF	6.00

Menüvorschläge

3 Gang-Menüs

„Fridlispitz“ (1624 M.ü.M.)

Ziger-Trilogie

xxxx

Glarner Netzbraten an Balsamico-Jus

Nudeln, Gemüse

xxxx

süsse Verführung

(Vanilleglace, Meringue, Rahm)

CHF 38.00

„Fronalp“ (1921 M.ü.M.)

Zigercremesuppe

Huuswurst

xxxx

Chalberwurst an Zwiebelsauce

Kartoffelstock, Zwetschgen

xxxx

Glarner-Beggeli

mit Vanilleglace

CHF 38.00

„Wiggis“ (2282 M.ü.M.)

Saisonsalat garniert

xxxx

Schweinesteak gebraten

mit „Café de Paris“ überbacken

Kartoffelgratin, Gemüse

xxxx

Schokoladenkuchen

Vanilleglace

CHF 46.00

„Rauti“ (2283 M.ü.M.)

Geräucherte Entenbrust

mit Früchte-Chutney

xxxx

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce

Nudeln, Gemüsebouquet

xxxx

Grand-Marnier-Parfait

CHF 64.00

„Schilt“ (2299 M.ü.M.)

Gemischter Salat
garniert mit gebratenen Riesenkrevetten
xxxx
geschmorte Kalbskopfbake an Rotwein-Jus
Polenta, Gemüse
xxxx
Schokoladenmousse-Duett
CHF 66.00

„Mürtschen“ (2441 M.ü.M.)

Saisonsalat
xxxx
Entrecôte vom Rind
an Pfefferrahmsauce
Rosmarinkartoffeln, Gemüsebouquet
xxxx
Schokoladenkuchen mit Vanilleglace
CHF 66.00

„Glärnisch“ (2914 M.ü.M.)

Hausgebeizter Wildlachs
nach Art des Hauses
xxxx
Kalbssteak an Nussbutter-Rahmsauce
Rosmarinkartoffeln, Gemüse
xxxx
gerührter Eiskaffee
CHF 72.00

4 Gang-Menüs

„Kärpf“ (2794 M.ü.M.)

Geräucherte Lachs-Rose garniert mit
Meerrettichschaum, Toast, Butter

xxxx

Curryschaum-Suppe

xxxx

Rinder-Schmorbraten
Kartoffelstock, Gemüsebouquet

xxxx

Portweifeigen-Carpaccio
Frischkäse-Halbgefrorenes

CHF 69.00

„Vorab“ (3028 M.ü.M.)

Saisonsalat

xxxx

Wolfsbarschfilet gebraten
auf Spinatrahmsockel

xxxx

Angus-Filet an Balsamico-Jus
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

xxxx

Crème Brûlée

CHF 79.00

„Hausstock“ (3158 M.ü.M.)

Antipasti-Teller

xxxx

hausgemachte Nudeln
an Trüffel-Rahmsauce

xxxx

Kalbssteak
an Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

xxxx

süsse Verführung

CHF 79.00

5 Gang-Menüs

„Clariden“ (3267 .ü.M.)

Bruschetta mit Riesenkrevetten

xxxx

hausgemachte Hummer-Ravioli
an Chili-Hummerrahmsauce

xxxx

Zitronen-Sorbet mit Olivenöl

xxxx

Lamm-Racks an Rosmarin-Jus
Offenkartoffeln, Gemüse-Ratatouille

xxxx

Trilogie des Chefs

CHF 85.00

„Tödi“ (3614 M.ü.M.)

Champagner-Apéro mit Lachs und Austern

xxxx

Champagner-Schaumsuppe
mit Kaviarhaube

xxxx

Südafrikanische Scampi vom Grill
an Champagner-Dill-Rahmsauce

xxxx

Medaillon vom Angus-Filet
auf Champagner-Risotto, Gemüsebouquet

xxxx

Champagner-Halbgefrorenes

CHF 89.00

Überraschungs-Menüs

3 Gang-Menü CHF 62.00
inkl. Apéro & Weinbegleitung CHF 85.00

4 Gang-Menü CHF 75.00
inkl. Apéro & Weinbegleitung CHF 99.00

Menu-Kombinationen

„Garichtisee“ (16 Hektaren)

Willkommens-Apéro

(Hauswein, Orangensaft, Mineral, Bier)

xxxx

Fridolin-Trilogie (serviert)

xxxx

Zigercremesuppe (serviert)

Huuswurstwürfel

xxxx

Hauptgang-Büffet (Selbstbedienung)

Chalberwurst an Zwiebelsauce, Glarner Netzbraten mit Jus

Schweinhalsbraten, Kartoffelstock, Nudeln

Gemüse, Zwetschgen

xxxx

Dessertbüffet (Selbstbedienung)

Birnenbrot, Glarner Pastete, Vanilleglace

frischer Fruchtsalat, lauwarmer Zwetschgen

CHF 65.00

„Talalpsee“ (3,2 Hektaren)

Willkommens-Apéro

(Hauswein, Orangensaft, Mineral, Bier)

xxxx

Barbecue (Selbstbedienung)

Lammracks, Schweinsplätzli, Rindspillard, Poulet-Flügel,

verschiedene Wurstwaren, Spare-Ribs

verschiedene Salate, Offenkartoffeln, Pommes frites, Grillgemüse

Tartarsauce, Knoblauchsauce, Currysauce, Chilisauce, Barbecue-Sauce

xxxx

Dessertvariation (serviert)

CHF 65.00

„Oberblegisee“ (15 Hektaren)

Willkommens-Apéro

(Hauswein, Orangensaft, Mineral, Bier)

xxxx

Antipasti-Teller (serviert)

xxxx

Tomaten-Basilikum-Suppe (serviert)

xxxx

Hauptgang-Büffet (Selbstbedienung)

Ossobuco, Lammracks, Wolfsbarsch am Stück
Rosmarinkartoffeln, Polenta, Reis, Gemüse-Ratatouille
Rosmarin-Jus, Limetten-Chili-Oel

xxxx

Dessertvariationen (serviert)

CHF 72.00

„Klöntalersee“ (330 Hektaren)

Willkommens-Apéro

(Hauswein, Orangensaft, Mineral, Bier)

xxxx

Vorspeisebüffet nach Art des Hauses (Selbstbedienung)

Zweierlei Lachs (hausgebeizt, geräuchert)

Austern mit Vinaigrette, Tatar vom Angusrind, Tomaten-Büffelmozzarella mit
Basilikum-Pesto, Rindsfilet-Carpaccio mariniert mit Trüffelöl, Antipasti, Oktopus-
Carpaccio, Riesencrevetten

xxxx

Zitronensorbet mit Olivenöl (serviert)

xxxx

Roastbeef an 2 Saucen (serviert)

(Pfefferrahm-Sauce, Bearnaise-Sauce)

Offenkartoffeln, Gemüsebouquet

xxxx

Dessertbüffet (Selbstbedienung)

inkl. Käsewagen und Prädikatswein „Spätlese“

CHF 99.00

„Muttsee“ (42 Hektaren)

Reichhaltiges Käsebüffet (Selbstbedienung)

begleitet von verschiedenen Brotsorten, Früchten,

Zweierlei Chutney, Akazienhonig, Kümmel

CHF 32.00

Lieber Gast

Wir kochen mit frischen Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen könnten.

Bitte informieren Sie unser Personal, wenn Sie an einer Unverträglichkeit leiden.