



# Restaurant Bergli Glarus

---

UMSICHTIG - WEITSICHTIG

HICHEM & RIKKE ATIA-ESKILDSEN

Bergli 50  
8750 Glarus  
[www.bergli-glarus.ch](http://www.bergli-glarus.ch)  
[info@bergli-glarus.ch](mailto:info@bergli-glarus.ch)

Geschätzte Gäste

Diese **Bankett-Dokumentation** soll Sie bei der Planung, Organisation und Durchführung Ihres besonderen Anlasses unterstützen.

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 und Dienstag sind unsere Ruhetage.

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 im von  
Ihnen gewünschten Rahmen zum vollen Erfolg wird.

Wir freuen uns zum Voraus auf Ihre Kontaktnahme.

Mit herzlichen Grüßen

Hichem und Rikke Atia-Eskildsen  
Gastronomen aus Leidenschaft

Glarus, 1. April 2021

## Die „Bergli-Pluspunkte“

unser Leitsatz: „Alles ist möglich“  
Gastronomen mit Leib und Seele  
familiärer Betrieb  
positive Menschen, Herzlichkeit  
fares 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 «Glarner 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: Mai 2020.  
Preisänderungen vorbehalten.

## Zahlung

*Wir akzeptieren nachfolgende Kreditkarten:*  
Mastercard, Visa, Amexco, EC, Postfinance Cards.  
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

Pro Flasche (0,75 l) wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 berechnet.  
Weissweine müssen am Event-Tag gekühlt angeliefert werden.  
Das Leergut ist nach dem Anlass wieder abzuführen.

## 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 den 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!

Hichem und Rikke Atia-Eskildsen  
Gastronomen aus Leidenschaft

## Canapés - für einen gelungenen Start

*kalt / Preis pro Stück*

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

*warm / Preis pro Stück*

|                                    |     |      |
|------------------------------------|-----|------|
| <b>Poulet-Spiessli</b>             | CHF | 3.50 |
| <b>Huwsurst-Brötli</b>             | CHF | 3.50 |
| <b>Schinkengipfeli</b>             | CHF | 2.50 |
| <b>Datteln im Speckmantel</b>      | CHF | 2.50 |
| <b>hausgemachte Mini-Pizza</b>     | CHF | 2.50 |
| <b>Riesencrevetten im Bierteig</b> | CHF | 4.50 |
| <b>Oktopus-Ragout im Glas</b>      | CHF | 6.50 |
| <b>Süpli (saisonal)</b>            | CHF | 2.50 |

## Bergli-Spezialitäten

|   |     |        |
|---|-----|--------|
| <b>Bergli-Platte „L“, bunt gemischt</b>   | CHF | 60.00  |
| <b>Bergli-Platte „XL“, bunt gemischt</b>  | CHF | 80.00  |
| <b>Bergli-Platte „XXL“, bunt gemischt</b> | CHF | 120.00 |

## Kalte Vorspeisen

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

## Warme Vorspeisen

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

## Suppen

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

## Fischgerichte

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

## Fleischgerichte

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| <b>Glarner Chalberwurst</b><br>an Zwiebelsauce, Kartoffelstock, Zwetschgen  | CHF | 24.00 |
| <b>Glarner Netzbraten</b><br>an Rotwein-Jus, Kartoffelstock, Gemüse         | CHF | 22.00 |
| <b>Rinder-Schmorbraten</b><br>an Balsamico-Jus, Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse | CHF | 29.00 |
| <b>Schweinesteak</b><br>an Pilzrahmsauce, Pommes frites, Gemüse             | CHF | 28.00 |
| <b>Schweins-Geschnetzeltes</b><br>an Pilzrahmsauce, Rösti-Kroketten, Gemüse | CHF | 29.00 |
| <b>Cordon Bleu vom Kalb</b><br>Pommes frites, Gemüse                        | CHF | 39.00 |
| <b>Schweinsschnitzel paniert</b><br>Pommes frites, Gemüse                   | CHF | 26.00 |
| <b>Poulet-Piccata</b><br>an Tomatensauce, Spaghetti                         | CHF | 26.00 |
| <b>Entrecote vom Rind</b><br>an Pfefferrahmsauce, Offenkartoffeln, Gemüse   | CHF | 39.00 |
| <b>Rinds-Filet</b><br>an Balsamico-Jus, Trüffel-Risotto, Gemüse             | CHF | 49.00 |
| <b>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“</b><br>Rösti, Gemüse                   | CHF | 39.00 |
| <b>Flammierte Kalbsleber</b><br>Rösti, Gemüse                               | CHF | 32.00 |
| <b>Pouletbrust gebraten</b><br>an Currysauce, Reis, Früchte                 | CHF | 26.00 |
| <b>Kalbskopfbucken geschmort</b><br>an Rotwein-Jus, Kartoffelstock          | CHF | 42.00 |

## Desserts

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

*Hinweis: nachfolgende Buffets sind erhältlich **ab 25 Personen**.*

---

### „Garichtisee“ (16 Hektaren)

*Willkommens-Apéro*

(Hauswein, Orangensaft, Mineral, Bier)

xxxx

*Fridolin-Trilogie (serviert)*

xxxx

*Zigercremesuppe (serviert)*

Huuswurschtwürfel

xxxx

*Hauptgang-Büffet (Selbstbedienung)*

Chalberwurst an Zwiebelsauce, Glarner Netzbraten mit Jus

Schweinschalsbraten, 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

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

Fleisch /  
Wurstwaren = Schweiz

*Ausnahmen:*

Angus-Rindsfilet = Irland  
Lamm = Neuseeland  
Wild = Polen, Schweiz,  
Oesterreich

Eglifilet = Polen  
Wolfsbarsch = Frankreich  
Lachs = Norwegen  
Tintenfisch = Marokko, Spanien  
Hummer = Kanada  
Crevetten = Vietnam  
Muscheln = Estland

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

*Bitte informieren Sie unser Personal, wenn Sie einer Unverträglichkeit unterliegen.*

4-2021