

# SYMBIOSE

WALD

UND

WASSER

# SYMBIOSE OKTOBER 2025

Datum : Freitag, 24. Oktober 2025

Zeit: Apéro jeweils 18.30 Uhr

Ort : Restaurant Bergli Glarus

## MENU

Carpaccio vom Wildschwein-Trockenfleisch

Vinaigrette von :

Gersten, Linsen und Eierschwämmli

Sbrinz und glasierte Baumnüsse

\*\*\*

Steinpilzschaumsuppe

Bachforellenfilet

Gezupfte Bauernwurst

\*\*\*

Rosa gebratener Hirschrücken

Wachtelbrust, Portweinjus

Ragout von Wirsing, Marroni und Speck

Rosmarin - Kartoffelmousseline

\*\*\*

Lindenblüten - Pannacotta

Pflaumencouli

Hausgemachte Arvenglace

Preis pro Person : CHF 96.00 inkl. Apéro

**RIKKE ATIA UND JÜRG WEBER  
KOCHEN FÜR SIE**

Reservierungen per Mail an : [info@bergli-glarus.ch](mailto:info@bergli-glarus.ch)  
oder telefonisch an Hichem Atia : 055 640 23 00

