



umsichtig - weitsichtig

# SYMBIOSE

# WALD UND WASSER

# SYMBIOSE OKTOBER 2025

Datum : Freitag, 24. Oktober 2025  
Samstag, 25. 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