

## Speisekarte 2024



Mittwoch / Donnerstag / Freitag ab 18.00 Uhr

Samstag und Sonntag: ab 11.00 Uhr

### Vorspeisen

<b>Gemischter Salat</b> <i>serviert mit hausgemachter Sauce nach Ihrem Wunsch: französisch, italienisch, Ziger</i>		<b>CHF 10.00</b>
<b>Blatt-Salat</b> <i>serviert mit hausgemachter Sauce nach Ihrem Wunsch: französisch, italienisch, Ziger</i>		<b>CHF 8.00</b>
<b>Bruschetta-Dreierlei</b> <i>nach Art des Hauses</i>		<b>CHF 17.00</b>
<b>Hausgebeizter Norwegischer Lachs</b> <i>Honig-Senfsauce, Toast und Butter</i>	Vorspeise	<b>CHF 19.00</b>
	Hauptgang	<b>CHF 29.00</b>
<b>Tatar vom Angus-Rindsfilet</b> <i>Toast und Butter</i>	Vorspeise	<b>CHF 28.00</b>
	Hauptgang	<b>CHF 42.00</b>
<b>Randen-Carpaccio</b> <i>Feigen-Sauce Rucola und Burrata</i>		<b>CHF 18.00</b>
<b>Markbein aus dem Ofen</b> <i>Knoblauchbrot</i>		<b>CHF 18.00</b>
<b>6 Schnecken</b> <i>mit Kräuterbutter überbacken, Toast</i>		<b>CHF 17.00</b>

## Suppen

**Ziger-Crèmesuppe** CHF 10.00

**Tagessuppe** CHF 10.00

## Vegetarische Gerichte

**Hausgemachte Kräuter-Ravioli** CHF 29.00  
*an Ziger-Rahmsauce*

**Hausgemachte Nudeln** CHF 26.00  
*an Parmesan-Trüffel-Rahmsauce*

## Fischgerichte

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

**Gebratener Hummerschwanz** CHF 47.00  
*Auf hausgemachten Hummer-Raviolis  
an Krustentier-Chili-Rahmsauce*

**Gebratenes Saiblings-Filet** CHF 42.00  
*Kartoffel-Gnocchi in Kräuter-Fischsauce*

## Fleischgerichte

<b>Flammbierte Kalbsleber</b> <i>Butterrösti, Gemüse</i>	<b>CHF 39.00</b>
<b>Schweins-Steak vom Grill</b> <i>An Pfeffer-Rahmsauce</i> <i>Hausgemachte Nudeln, Gemüse</i>	<b>CHF 32.00</b>
<b>Hausgemachte Ochsenschwanz-Ravioli</b> <i>an Braten-Sauce</i>	<b>CHF 36.00</b>
<b>Medaillon vom Angus-Rindsfilet</b> <i>mit „Café de Paris“</i> <i>Pommes frites, Gemüse</i>	<b>CHF 53.00</b>
<b>Glarner Chalberwurst</b> <i>an Zwiebelsauce,</i> <i>Kartoffelstock, Zwetschgen</i>	<b>CHF 26.00</b>
<b>Cordon Bleu vom Kalb</b> <i>Pommes frites, Gemüse</i>	<b>CHF 45.00</b>
<b>Geschmorte Kalbskopf-Backen</b> <i>An Bordeaux-Sauce</i> <i>Kartoffelstock und Schmorgemüse</i>	<b>CHF 49.00</b>
<b>Gebratene Lamm-Racks</b> <i>an würzige Senfsauce</i> Rosmarinkartoffeln und Aubergine vom Ofen	<b>CHF 45.00</b>

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

Fleisch /		
Wurstwaren	=	Schweiz
<i>Ausnahmen:</i>		
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).