

Speisekarte 2025

Mittwoch / Donnerstag / Freitag ab 18.00 Uhr

Samstag und Sonntag: ab 11.00 Uhr



Vorspeisen

Gemischter Salat <i>serviert mit hausgemachter Sauce nach Ihrem Wunsch: französisch, italienisch, Ziger</i>		CHF 10.00
Blatt-Salat <i>serviert mit hausgemachter Sauce nach Ihrem Wunsch: französisch, italienisch, Ziger</i>		CHF 8.00
Bruschetta-Dreierlei <i>nach Art des Hauses</i>		CHF 17.00
Hausgebeizter Norwegischer Lachs <i>Honig-Senfsauce, Toast und Butter</i>	Vorspeise	CHF 19.00
	Hauptgang	CHF 29.00
Tatar vom Angus-Rindsfilet <i>Toast und Butter</i>	Vorspeise	CHF 28.00
	Hauptgang	CHF 42.00
Randen-Carpaccio <i>Feigen-Sauce Rucola und Burrata</i>		CHF 18.00
Markbein aus dem Ofen <i>Knoblauchbrot</i>		CHF 18.00
Hausgemachte Ochsenschwanz-Ravioli <i>an Salbeibutter</i>		CHF 22.00

Suppen

Ziger-Crèmesuppe CHF 10.00

Tagessuppe CHF 10.00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kräuter-Ravioli CHF 22.00 CHF 29.00
an Ziger-Rahmsauce

Hausgemachte Nudeln CHF 26.00
an Bärlauch-Pesto, geröstete Pinienkerne

Fischgerichte

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

Gebratene Hummerschwänze (2 St.)
Auf hausgemachten Hummer-Raviolis CHF 57.00
an würzige Krustentiersauce

Gebratenes Saiblins-Filet CHF 42.00
Kartoffel-Gnocchi in Kräuter-Fischsauce

Fleischgerichte

Flambierte Kalbsleber <i>Butterrösti, Gemüse</i>	CHF 39.00
Schweins-Steak vom Grill <i>An Pfeffer-Rahmsauce</i> <i>Hausgemachte Nudeln, Gemüse</i>	CHF 32.00
Medaillon vom Angus-Rindsfilet <i>mit „Café de Paris“</i> <i>Pommes frites, Gemüse</i>	CHF 55.00
Glarner Chalberwurst <i>an Zwiebelsauce,</i> <i>Kartoffelstock, Zwetschgen</i>	CHF 26.00
Cordon Bleu vom Kalb <i>Pommes frites, Gemüse</i>	CHF 45.00
Milke-Pastetli <i>Klassische Art</i>	CHF 29.00
Gebratene Lamm-Racks <i>an würzige Senfsauce</i> Rosmarinkartoffeln und Aubergine vom Ofen	CHF 45.00

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

Fleisch /

Wurstwaren = Schweiz

Ausnahmen:

Angus-Rindsfilet = Irland, Australien, Argentinien

Lamm = Neuseeland, Australien

Wild = Polen, Schweiz,
Österreich

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 Menüs 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).