

Vorspeisen

Nüssli- Salat mi Ei, Brotcroutons, Glarner Möstbröckli

Sauce nach Ihrem Wunsch: französisch, italienisch, Ziger
CHF 14.00

Gemischter Salat

Sauce nach Ihrem Wunsch: französisch, italienisch, Ziger
CHF 11.00

Bruschetta-Dreierlei

nach Art des Hauses
CHF 17.00

Hausgebeizter Norwegischer Lachs

Honig-Senfsauce, Toast und Butter
Vorspeise CHF 19.00 // Hauptgang CHF 29.00

Tatar vom Angus-Rindsfilet

Toast und Butter
Vorspeise CHF 28.00 // Hauptgang CHF 42.00

Randen-Carpaccio

Feigen-Sauce
Garniert mit gerösteten Nüssen und Burrata
CHF 18.00

Markbein aus dem Ofen

Knoblauchbrot
CHF 19.00

Oktopus-Carpaccio

Avocado-Scheiben und Grapefruits-Filets
CHF 22.00

Gebratenes Rindsfilet-Carpaccio

Hausgemachte Trüffel-Mayonnaise
CHF 27.00

Vitello Tonnato

Nach Art des Hauses
CHF 22.00

Suppen

Ziger-Crèmesuppe

CHF 10.00

Kalte spanische Suppe (Gazpacho)

CHF 12.00

Warme Zwischengänge

Hausgemachte Hummer-Ravioli

Krustentier-Chilisauce

CHF 29.00

Hausgemachte Nudeln

Parmesan-Sauce, frische Sommer-Trüffel

CHF 25.00

Oktopus-Arm vom Grill

Kräuter-Zitronenöl, geröstete Brotscheiben

CHF 25.00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kräuter-Ravioli

an Ziger-Rahmsauce

CHF 29.00

Gemüse-Komposition

an Joghurt-Dip

Rosmarinkartoffeln

CHF 32.00

Fischgerichte

Oktopus-Ragout „tunesische Art“ (scharf)

hausgemachte schwarze Nudeln
CHF 39.00

Gebratene Riesenkrevetten

an Curry-Chilisauce
Reis und Gemüse (erhältlich als Fitness-Teller)
CHF 46.00

Gebratenes Schweizer Saiblingsfilet

auf Kartoffel-Gnocchi-Spinatbett
CHF 42.00

Hausgemachte Egli-Chnusperli

an Tartarsauce
Spinat und Salz-Kartoffeln (erhältlich als Fitness-Teller)
CHF 42.00

Es hätt solang's hätt...

Wolfsbarsch am Ganzen

mit allerlei Gemüse und Kartoffeln
in Alufolie gegart
CHF 59.00

Fleischgerichte

Flambierte Kalbsleber

Butter-Rösti, Gemüse
CHF 39.00

Schweins-Steak vom Grill

mit „Café de Paris“
Pommes frites, Gemüse (erhältlich als Fitness-Teller)
CHF 32.00

Medaillon vom Angus-Rindsfilet

an Trüffeljus
auf hausgemachten Gemüse-Ratatouille-Ravioli
CHF 58.00

Glarner Chalberwurst

an Zwiebelsauce
Kartoffelstock, Zwetschgen
CHF 26.00

Cordon Bleu vom Kalb

Pommes frites, Gemüse (erhältlich als Fitness-Teller)
CHF 45.00

Gebratene Poulet-Brust

an Curry-Sauce
Reis und fruchte-Garnitur (erhältlich als Fitness-Teller)
CHF 29.00

Kalbs-Paillard vom Grill

Zitronensauce
Hausgemachte Spaghettini und Spinat
CHF 44.00

Gebratene Lammkrone

an Jus
Rosmarinkartoffeln und Gemüse-Ratatouille
CHF 47.00

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, 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).