

## 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 a la Rikke**

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

Vorspeise: CHF 29.00 // Hauptgang: CHF 42.00 // dazu Hummer-Schwänze: CHF 15.00 pro St.

### Hausgemachte Nudeln

Parmesan-Sauce, frische Sommer-Trüffel

Vorspeise: CHF 25.00 // Hauptgang: CHF 32.00

### Oktopus-Arme vom Grill

Kräuter-Zitronenöl, geröstete Brotscheiben

Vorspeise: CHF 29.00

## 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 Saiblings-Filet**

auf kartoffel-Gnocchi-Spinatbett

CHF 42.00

### **Hausgemachte Egli-Chnusperli**

an Tartarsauce

Spinat und Salz-Kartoffeln (erhältlich als Fitness-Teller)

CHF 42.00

## Fleischgerichte

### Flammierte 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 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 Gemüseallerlei

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, Österreich
Eglifilet	=	Nordsee
Seezunge	=	Nord- und Ostsee
Lachs	=	Atlantik
Wolfsbarsch	=	Mittelmeer
Tintenfisch	=	Atlantik
Hummer, Krevetten	=	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).