

Vorspeisen

Jäger-Salat

Nüssli- Salat mi Ei, Brotroutons, Hirschsalsiz

Feigensauce

CHF 15.00

Gemischter Salat

Sauce nach Ihrem Wunsch: französisch, italienisch, Ziger

CHF 11.00

Bruschetta-Dreierlei

Herbstliche Art

CHF 19.00

Hausgebeizter Norwegischer Lachs

Honig-Senfsauce, Toast und Butter

Vorspeise CHF 19.00 // Hauptgang CHF 29.00

Randen-Carpaccio

Feigen-Sauce

Garniert mit gerösteten Nüssen, Burrata, frische Feigen

CHF 18.00

Markbein aus dem Ofen

Knoblauchbrot

CHF 19.00

Gebratenes Hirsch-Carpaccio

gebratene Eierschwämmli, Parmesan, Granatapfel

CHF 24.00

Suppen

Kürbis-Crèmesuppe

Kürbiskernöl, Kürbiskerne

CHF 11.00

Steinpilz-Crèmesuppe

CHF 12.00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Steinpilz-Ravioli

an Salbei-Butter

Vorspeise: CHF 23.00 // Hauptgang: CHF 33.00

Wildbeilagen

an Pilz-Rahmsauce

Rosenkohl, Butter- Spätzle, Rotkraut, Marroni, Birne

CHF 32.00

Hausgemachte Nudeln

an Eierschwämmli-Parmesan-Rahmsauce

frische Trüffel

Vorspeise: CHF 25.00 // Hauptgang: CHF 35.00

Fischgerichte

Oktopus-Ragout „tunesische Art“ (scharf)

hausgemachte schwarze Nudeln

CHF 39.00

Gebratenes Schweizer Zander-Filet

auf sautierten Pilzen und Kartoffel-Rissole

CHF 42.00

Hausgemachte Hummer-Ravioli

Krustentier-Chilisauce

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

Fleischgerichte

Gams-Pfeffer klassische Art

Wildbeilagen

CHF 42.00

Schweins-Steak vom Grill

mit „Café de Paris“

Pommes frites, Gemüse

CHF 32.00

Medaillon vom Angus-Rindsfilet

Trüffel-Risotto, Gemüse-garnitur

CHF 59.00

Glarner Chalberwurst

an Zwiebelsauce

Kartoffelstock, Zwetschgen

CHF 26.00

Cordon Bleu vom Kalb

Pommes frites, Gemüse

CHF 45.00

Hirsch-Entrecote

an Eierschwämmli-Wild-Rahmsauce

Wildbeilagen

CHF 49.00

Hausgemachte Wildschweins-Ravioli

an Kürbis-Salbeinussbutter

Vorspeise: CHF 24.00 // Hauptgang: CHF 34.00

Rehrücken

an Preiselbeer-Wild-Rahmsauce

Wildbeilagen

CHF 59.00

Hausgemachte Hirsch-Kopfbacken-Ravioli

an Johannisbeere-Wild-Rahmsauce

gebratene Eierschwämmli

Vorspeise: CHF 26.00 // Hauptgang: CHF 36.00

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

Fleisch /

Wurstwaren = Schweiz

Ausnahmen:

*Angus-Rindsfilet/

*Rinds-Entrecote = Irland, Australien, Argentinien

Lamm = Neuseeland, Australien

Wild = Polen, Schweiz,
Österreich, Slowenien

Zander = Schweiz

Lachs = Atlantik, Nord- und Ostsee

Wolfsbarsch = Mittelmeer

Tintenfisch = Atlantik, Mittelmeer

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.

*kann mit Antibiotika oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.

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).