

Herzlich Willkommen im Restaurant Bergli Glarus

Kontaktdaten

Atias Gastro GmbH

Bergli 50

8750 Glarus

www.bergli-glarus.ch

info@bergli-glarus.ch

055 640 23 00

Ihre Bezugsperson

Rikke und Hichem Atia-Eskildsen

In unserer Küche steht Qualität im Mittelpunkt. Wir verarbeiten frische, saisonale Zutaten und legen grossen Wert auf regionale Herkunft.

Rikke Atia-Eskildsen mit ihrer Küchenbrigade

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag

10.00 bis 14.30 / Zimmerstunde / 17.00 bis 23.00

Sonntag: 10.00 bis 17.00

Montag & Dienstag: geschlossen

Vorspeisen

Gemischter Salat

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

Nüsslisalat garniert mit Ei und Brotcroutons

Sauce nach Ihrem Wunsch: französisch, italienisch, Ziger
CHF 13.00

Bruschetta-Dreierlei

nach Art des Hauses
CHF 17.00

Hausgebeizter Norwegischer Lachs

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

Tatar vom Rindsfilet

verfeinert mit Cognac, Toast und Butter
CHF 28.00 // CHF 42.00

Randen-Carpaccio

Feigen-Sauce, Burrata
CHF 18.00

Markbein aus dem Ofen

Knoblauchbrot
CHF 19.00

Schnecken

mit Kräuterbutter überbacken, Toast
CHF 19.00

Crevetten-Cocktail

nach Art des Hauses
CHF 24.00

Gebratenes Rindsfilet-Carpaccio

Hausgemachte Trüffel-Mayonnaise
CHF 26.00

Suppen

Ziger-Crème suppe

CHF 11.00

Tomaten-Curry-Crème suppe

verfeinert mit Gin

CHF 12.00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kräuter-Ravioli

an Ziger-Rahmsauce

CHF 29.00

Hausgemachte Nudeln

an Parmesan-Rahmsauce, frische Trüffel

CHF 34.00

Gemüse-Komposition

Sellerie-Püree

CHF 29.00

Fischgerichte

Oktopus-Ragout „tunesische Art“ (scharf)

hausgemachte schwarze Nudeln

CHF 39.00

Gebratene Riesenkrevetten (3 St.)

Krustentier-Risotto

CHF 49.00

Gebratenes Schweizer Saibling-Filet

Kartoffel-Lauch-Ragout

CHF 44.00

Fleischgerichte

Flambierte Kalbsleber

Butterrösti, Gemüse

CHF 39.00

Hausgemachte Hirsch-Kopfbacken-Ravioli

an Marsalasauce

Geröstete Pistazien, Speck-Chips

CHF 39.00

Schweins-Steak vom Grill

Café de Paris

Pommes frites, Gemüse

CHF 32.00

Lamm Racks vom Irischen Salzwiesen

an Balsamico-Jus

Rosmarinkartoffel, Auberginen-Mousse, geschmorte Tomate

CHF 49.00

Medaillon vom Rindsfilet

Trüffel-Risotto, Gemüse-garnitur

CHF 59.00

Glarner Chalberwurscht

an Zwiebelsauce,

Kartoffelstock, Zwetschgen

CHF 26.00

Cordon Bleu vom Kalb

Pommes frites, Gemüse

CHF 46.00

Geschmorte Kalbskopf-Backen

an Bordeaux-Sauce

Kartoffelstock

CHF 52.00

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

Fleisch / Wurstwaren = Schweiz

Ausnahmen:

Rindsfilet = Irland, Australien*

Rinds-Entrecote = Argentinien**

Lamm = Irland

Bachsibling = Bremgarten, Schweiz (Zucht)

Lachs = Norwegen (Zucht)

Tintenfisch = Atlantik (Wildfang)

Krevetten = Wildzucht (Mangroven) MFECS, Vietnam



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 hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sei

**Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein