

# Herzlich Willkommen im Restaurant Bergli Glarus

## Kontakt Daten

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 von Mai bis Ende September 2026

**Mittwoch bis Sonntag: 9.00 bis 23.00**

**Montag & Dienstag: geschlossen**

**Mittagservice: 11.30 bis 14.00**

4 verschiedene Menüs und einen kleinen Auszug aus der Abendkarte

**Abendservice: 18.00 bis 21.30**

Die Abendkarte

**Nachmittagservice: 14.00 bis 17.00**

Dessert- und Snackkarte

## Vorspeisen

### Gemischter Salat

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

### Knackiger Sommer-Salat vom Eisberg

garniert mit gehobeltem Parmesan und geröstetem Speck  
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

Feta (Kuhmilch)-Burrata-Creme  
eingelegte Birne, Feigensenf, karamellierte Nüsse  
CHF 18.00

### Markbein aus dem Ofen

Knoblauchbrot  
CHF 19.00

### Vitello Tonnato

Nach Art des Hauses  
CHF 22.00

### Oktopus-Arm vom Grill

Baguette-Brot, würziges Chili-Kräuter-Knoblauchöl  
CHF 19.00

### Zweierlei Melonen

Krevetten-Cocktail  
CHF 18.00

## Suppen

### Ziger-Crèmesuppe

CHF 11.00

### Kokos-Limetten-Crèmesuppe

CHF 12.00

## Vegetarische Gerichte

### Cremiges Ziger-Risotto

Nach Bergli Art

CHF 25.00

### Hausgemachte Trüffel-Ravioli

an Parmesan-Rahmsauce, frische Trüffel

CHF 34.00

### Gemüse-Komposition

Nach Art des Hauses

CHF 32.00

## Fischgerichte

### Oktopus-Ragout „tunesische Art“ (scharf)

hausgemachte schwarze Nudeln

CHF 39.00

### Hausgemachte Egli-Knusperli in Panko-Mehl

Zitronen-Spaghettini

CHF 42.00

### Gebratenes Schweizer Fischduett (Saibling & Zander)

Limetten-Risotto, Zucchetti vom Grill

CHF 49.00

## **Fleischgerichte**

### **Schweins-Steak vom Grill**

Café de Paris  
Pommes frites, Gemüse  
CHF 32.00

### **Rosa gebratenes Lammhüftli**

Ratatouille  
Rahm-Spaghettini  
CHF 44.00

### **Argentinisches Black Angus Entrecôte (Dieter Meier)**

Café de Paris  
Knoblauchkartoffeln und Gemüse  
CHF 49.00

### **Glarner Chalberwurst**

an Zwiebelsauce  
Kartoffelstock, Zwetschgen  
CHF 26.00

### **Cordon Bleu vom Kalb**

Pommes frites, Gemüse  
CHF 46.00

### **Hausgemachte Kalb-Spinat-Ravioli**

an Salbeibutter  
Pinienkerne und Parmesan  
CHF 36.00

### **Panierte Wienerschnitzel**

Kartoffelsalat  
CHF 44.00

### **Flammierte Kalbsleber**

Butter-Rösti und Gemüse  
CHF 39.00

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

Fleisch / Wurstwaren	=	Schweiz
Ausnahmen:		
Rindsfilet	=	Irland, Australien*
Rinds-Entrecote	=	Argentinien**
Lamm	=	Irland
Bachsaibling	=	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 sein

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