

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

Mittagsservice: 11.30 bis 14.00

4 verschiedene Menüs und einen kleinen Auszug aus der Abendkarte

Abendservice: 18.00 bis 21.30

Die Abendkarte

Nachmittagsservice: 14.00 bis 17.00

Dessert- und Snackkarte

Vorspeisen

Gemischter Salat

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

Tomaten-Burrata

Verfeinert mit hausgemachtem Ruccola-Basilikum-Pesto, Pinienkernen
CHF 17.00

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, karamellisierte 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

Variation vom Grill

Hummerschwanz, Südafrikanische Scampi, Black Tiger-Krevetten, Oktopusarm

Kräuter-Knoblauchdip

Spinat und Reis

CHF 69.00

Fleischgerichte

Schweins-Tomahawk vom Grill

Café de Paris
Pommes frites, Gemüse
CHF 39.00

Rosa gebratenes Lammhüftli

Ratatouille
Rahm-Spaghettini
CHF 44.00

Medaillon vom Rindsfilet

Café de Paris
Knoblauchkartoffeln und Gemüse
CHF 59.00

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 Wiener Schnitzel

Kartoffelsalat
CHF 44.00

Flambierte 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