

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

Jäger-Salat

Nüssli- Salat garniert mit Trauben, Feigen, Kürbis
Hirsch-Mostbröckli
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

Apfel-Chutney
Wild-Sausisson, eingelegter Kürbis, Popcorn
CHF 18.00

Markbein aus dem Ofen

Knoblauchbrot
CHF 26.00

Tatar vom Rindsfilet

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

Suppen

Kürbis-Orangen-Crèmesuppe

Kürbiskernöl, Kürbiskerne
CHF 11.00

Pikante Apfel-Crèmesuppe

Wild-Hamburger
CHF 14.00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Glarner Birnenbrot-Ravioli

an braune-Butter, Ziger

Vorspeise: CHF 18.00 // Hauptgang: CHF 28.00

Wildbeilagen

an Pilz-Rahmsauce

Rosenkohl, hausgemachte Spätzle, Rotkraut, Marroni, Birne

CHF 32.00

Hausgemachte Marroni-Nudeln

an Eierschwämmli-Parmesan-Rahmsauce

CHF 34.00

Fischgerichte

Oktopus-Ragout „tunesische Art“ (scharf)

hausgemachte schwarze Nudeln

CHF 39.00

Gebratenes Schweizer Zanderfilet

an Krustentier-Rahmsauce

Kürbis-Kartoffel-Ingwer-Mousse

gerösteter Mandel, frittierter Spinat

CHF 49.00

Fleischgerichte

Gams-Pfeffer klassische Art

Rosenkohl, hausgemachte Spätzle, Rotkraut, Marroni, Birne
CHF 42.00

Schweins-Tomahawk vom Grill

an Jus
Speck-Rahmsauerkraut, Senf-Kartoffeln
CHF 39.00

Medaillon vom Angus-Rindsfilet

Hausgemachte Rahm-Gemüse-Spaghettini, frische Trüffel
CHF 59.00

Glarner Chalberwurst

an Zwiebelsauce
Kartoffelstock, Zwetschgen
CHF 26.00

Cordon Bleu vom Kalb

Pommes frites, Gemüse
CHF 46.00

Hirsch-Entrecote

an Eierschwämmli-Wild-Rahmsauce
Rosenkohl, hausgemachte Spätzle, Rotkraut, Marroni, Birne
CHF 49.00

Gebratene Hirschleber

an Balsamicojus
Rosenkohl, hausgemachte Spätzle, Rotkraut, Marroni, Birne
CHF 42.00

Rehrücken

an Preiselbeer-Wild-Rahmsauce
Rosenkohl, hausgemachte Spätzle, Rotkraut, Marroni, Birne
CHF 59.00

Willd-Stroganoff

Hausgemachte Spätzle, Dörr-Aprikosen, Cranberry, grüner Pfeffer, Waldpilze
CHF 49.00

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).