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 von November bis April

Mittwoch bis Samstag: 10.00 bis 14.30 // 17.00 bis 23.00
Sonntag: 10.00 bis 17.00
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

Vorspeisen

Nüssli-Salat
garniert mit Ei und Brotcroutons
CHF 13.00

Gemischter Salat
Sauce nach Ihrem Wunsch: französisch, italienisch, Ziger
CHF 12.00

Bruschetta-Dreierlei
Nach Art des Hauses
CHF 19.00

Hausgebeizter Norwegischer Lachs
Honig-Senfsauce, Toast und Butter
Vorspeise CHF 19.00 // Hauptgang CHF 29.00

Randen-Carpaccio
Belper Knolle, Karamellisierte Birne, geröstete Nüsse
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

Gebratene Gänseleber
an Portweinjus, Hausgemachte glarner Birnenbrot-Ravioli
CHF 29.00

Suppen

Käse-Schaumsuppe
Brotcroutons, Speck, Birnen
CHF 12.00

Orangen-Curry-Karottenschaumsuppe
CHF 12.00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Ricotta-Birnen-Nuss-Ravioli

an braune-Butter
frischgehobelter Ziger
CHF 29.00

Hausgemachte Marroni-Nudeln

an Kürbis-Parmesan-Rahmsauce
Pistazien
CHF 32.00

Fischgerichte

Oktopus-Ragout „tunesische Art“ (scharf)

hausgemachte schwarze Nudeln
CHF 39.00

Gebratenes Schweizer Fisch-Duett (Zander & Saibling)

auf Lauch-Ragout
Zitronen-Kartoffel-Mousseline
CHF 49.00

Egli-Knusperli im Panko

Süss-Sauer Kokosreis
CHF 45.00

Fleischgerichte

Im Glühwein geschmorte Kalbsbacken
Kartoffelstock, Julienne-Gemüse
CHF 48.00

Schweins-Steak vom Grill
an Jus
Hausgemachte Ziger-Spaghettini, Strauch-Tomaten
CHF 34.00

Medaillon vom Rindsfilet
an Sauce-Bordelaise
Markbein-Risotto, Pak-Choy und Mini-Karotten
CHF 59.00

Glarner Chalberwurscht
an Zwiebelsauce
Kartoffelstock, Zwetschgen
CHF 26.00

Cordon Bleu vom Kalb
Pommes frites, Gemüse
CHF 46.00

Orientalische Lammvoressen
Hausgemachte Bandnudeln
CHF 39.00

Kalbsleber-Geschnetzeltes
im Portweinjus
Hausgemachte Butter-Rösti
CHF 42.00

Milken-Pastetli
glasierte Baby-Karotten
CHF 19.00 // CHF 29.00

Kalbsgeschnetzeltes Fridolin (Zwetschge, Milke, Champignon)
an Glarner-Whisky-Rahmsauce
Glarner-Spätzle
CHF 45.00

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

Kalb, Schwein,Wurst	=	Schweiz
*Angus-Rindsfilet/	=	Irland, Australien
*Rinds-Entrecote	=	Argentinien
Lamm	=	Schweiz
Egli	=	Polen: Weichsel
Zander	=	Schweiz, Walliser Gewässer (Valperca Wallis)
Saibling	=	Schweiz: Bremgarten (Zucht)
Lachs	=	Atlantik, Nordsee
Oktopus	=	Marocco: 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).

11-2026