

Geschätzte Gäste und Freunde des Restaurant Bergli,

Wenn eine Saison langsam zu Ende geht, ist es Zeit, kurz innezuhalten, zurückzuschauen und vor Allem DANKE zu sagen. Ein grosser Dank geht an alle unsere Gäste und Freunde, die immer wieder den Weg auf's Bergli finden. Danke für eure Treue, eure Unterstützung und danke für die vielen schönen Begegnungen und Gespräche, welche wir erleben durften. Wir wissen das sehr zu schätzen.

Rückblick

Die Saison 2026 hat uns gleich zu Beginn des Jahres auf die Probe gestellt. Von Januar bis März war es ungewöhnlich warm, was zu einer Einbusse im Geschäft mit den Iglu's führte. Doch dann hatte Petrus ein Einsehen mit uns und das Wetter zeigte sich von seiner allerbesten Seite. Von April bis Juni konnten wir das entstandene Defizit wieder aufholen.

Besonders schön, aber arbeitsintensiv waren die Anlässe, wie z.B. die Ostertage mit den Fischmenu's und dem Fischbuffet, ebenso der Muttertag und die Landsgemeinde. Wir durften stets „ausgebucht“ vermelden. Auch die Symbiosen haben gezeigt, dass gutes Essen und das Miteinander wunderbar funktioniert. An dieser Stelle einen herzlichen Dank an **Jürg und Marlene Weber** für die Zusammenarbeit und für das Herzblut zur Gastronomie, welches bei den Beiden immer noch ungebändigt vorhanden ist. Wir freuen uns aber sehr, dass wir die Zusammenarbeit mit Weber's auch in Zukunft weiterführen dürfen. Leider fällt die geplante Symbiose vom November 2026 wegen Terminkollision aus, was wir sehr bedauern.

Der Tunesische Abend, welcher zum ersten Mal auf dem Bergli stattfand, war ein toller Erfolg. Unsere Gäste konnten sich davon überzeugen, dass die Tunesische Küche durch ihre vielfältigen Einflüsse und die Verwendung frischer, aromatischer Zutaten weltweit einzigartig und besonders ist. Dazu war die Stimmung durch den wunderschönen und warmen Abend auf der Bergli Terrasse besonders angenehm.

Auch der Spanische Abend, der leider wegen Regen und Sturm in die inneren Räumlichkeiten des Bergli's verlegt werden musste, brachte mit seiner Vielfältigkeit an Speisen Abwechslung auf die Teller und in die Gaumen der vielen Gäste.

Gemeinsam geht es besser

Ein Anliegen möchten wir an dieser Stelle noch kund tun. Wir wünschen uns unter den Gastronomiebetrieben in Glarus eine bessere Absprache bei den Betriebsferien. In diesem Jahr waren leider viele Betriebe gleichzeitig geschlossen. Gerade auswärtige Gäste haben dies nicht verstanden und waren sehr enttäuscht, dass wir sie abweisen mussten, da wir stets bis auf den letzten Platz ausgebucht waren. Eine Absprache die Ferienzeiten zu koordinieren, würde der Gastronomie und auch den Gästen im Glarnerland viel bringen. Wer ins Glarnerland kommt, möchte schliesslich auch einkehren, geniessen und unsere Gastfreundschaft erleben.

Und wie geht es weiter ?

Ab sofort gelten wieder die Herbst-Winter-Öffnungszeiten, da es zum Draussen sitzen doch schon relativ kühl geworden ist und so die Nachmittags-Gäste fehlen. Die Öffnungszeiten und was im Bergli demnächst noch ansteht, entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Info-Flyer und den Anlass-Flyern, welche auch im Restaurant aufliegen.

Neu ist noch zu erwähnen, dass während der Wintersaison beim Terrassen-Eingang ein Glühwein-Hüttli aufgestellt wird. Über den Glühwein sagt man, dass er den Körper kurzfristig von aussen und innen aufwärmt, führt aber durch die Kombination aus Alkohol, Wärme und Zucker zu einer besonders schnellen Aufnahme im Blut und er wirkt **appetitanregend** !

Während der Wintersaison werden wir zwei Künstlerinnen die Möglichkeit geben, ihre Werke im Restaurant Bergli und im Chalet auszustellen. Beide befassen sich unter Anderem mit der Tiermalerei, jede auf ihre spezielle Art, auch wenn die Bilder sich auf den ersten Blick ähnlich sind. Näheres demnächst auf unserer Homepage.

Für das Jahr 2027 haben wir bereits einige Ideen für neue Anlässe im Köcher. Eine davon lässt uns nicht mehr los. Ein „Culinarium“ auf dem Bergli – die ganze Strasse hoch bis zum Bergli – eine Ess-Gasse. Und oben angekommen, ein Highlight – in welcher Form auch immer ! Viele Gedanken dazu sind noch am Entstehen, auch organisatorisch würde da Einiges auf uns zukommen. Aber die Idee gefällt uns und wir möchten sie weiter verfolgen!

Jetzt heisst es aber vorerst mal **durchatmen**. Wir dürfen uns für kurze Zeit in die wohlverdienten Ferien begeben. Hinter uns liegt eine intensive, manchmal hektische, aber vor Allem eine wunderschöne Saison. Eine Saison mit vielen Begegnungen, Gesprächen, lachenden Gesichtern, gutem Essen und bleibenden Momenten, an die wir uns sehr gerne erinnern. Und genau deshalb möchten wir zum Schluss nochmals etwas sagen, das eigentlich ganz einfach ist :

DANKE, DASS ES EUCH GIBT !

Es ist uns auch ein Bedürfnis, dass wir uns auch bei unseren Angestellten bedanken für ihren äusserst wertvollen Einsatz in unserem Betrieb. Ohne die „fleissigen Bienen“ wäre eine solche Erfolgsgeschichte, wie wir sie auf dem Bergli erleben dürfen, gar nicht möglich.

Für das kommende Jahr wünschen wir euch Allen jetzt schon viel Glück und ganz viel „Gfreuts“. Tragt Sorge zu euch und bleibt gesund !

Mit freundlichen Grüssen

Rikke und Hichem Atia – Eskildsen

**EIN RESTAURANT LEBT NICHT NUR
VON GUTEM ESSEN UND EINEM
SCHÖNEN ORT.
ES LEBT VON DEN MENSCHEN,
WELCHE DURCH DIESE TÜR
KOMMEN !**

Glarus, Anfangs Oktober 2026

