

# Ein Stück Heimat

Mit diesem Abend erfüllt sich ein lang ersehnter Wunsch, unsere Gäste mitzunehmen auf eine Reise in ein kulinarisches Paradies, in die Tunesische Küche, welche geprägt ist von aromatischen Gewürzen.

Aus der Multi-Kulturellen Bergli-Familie werden die beiden Tunesier, Hichem Atia und Mejri Afif, viel Wert auf die traditionelle Zubereitungsweise der Speisen legen.

Freuen Sie sich auf eine grosse Vielfalt von Leckerbissen !

Am Samstag-Abend, 20. Juni 2026 heissen Sie die Gastgeber Hichem und Rikke Atia, sowie das ganze Bergli-Team recht herzlich willkommen.

Wir starten um 18.30h mit einem Apéro

Bei schönem Wetter findet der Anlass auf der Bergli-Panorama-Terrasse statt

Reservationen per Mail an :  
[info@bergli-glarus.ch](mailto:info@bergli-glarus.ch)



**SAMSTAG**  
**20 JUNI 2026**

**Tunesischer Abend**  
**auf dem Bergli**

## Mezza - Buffet / Vorspeisen

- Tajine** Tunesischer Gemüse-Poulet-Auflauf
- Merguez** Würzige Lamm-Würste
- Brik** Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Thon, Kapern, Petersilie, Eier
- Ojja** Würziges Ragout aus grünen Paprika, Tomaten, Oliven, Chili, Eier
- Slata - Meschouia** Tunesischer Antipasti-Salat garniert mit Thon, Oliven, Ei
- Slata - Chathra** Fein geschnittene Gurken, Paprika, Zwiebeln, Tomaten
- Slata - Houria** Karotten-Salat (gekocht und püriert) garniert mit Ei und Oliven
- Harissa - Tounsia** Scharfe Chilischoten-Salsa garniert mit Thon und Oliven
- Karnit - Meschouia** Grillierte Oktopus
- Shorbet - Frik** Gerstensuppe
- Baboush** Schnecken - Eintopf
- Fricasse Tounsi** Frittierte, fluffige Hefeteig-Brötchen, aufgeschnitten und mit Harissa, Thunfisch, gekochten Kartoffeln, Eiern und Oliven gefüllt



## Hauptgang - Buffet

- Kousksi belham alloush** Das Tunesische National-Gericht Couscous mit Lamm und Gemüse
- Ewrata Meschouia** Dorade vom Grill
- Shakschuka** Gemüse - Eintopf mit Lamm - Ragout
- Mattik Mehchi** Gefüllte Calamari mit Reis und Spinat
- Kebdit alloush** Lamm-Leber-Tranche vom Grill, garniert mit Zitronen, Zwiebeln, Petersilie
- Mashwa** Lamm - Kotelette vom Grill

## Desert - Buffet

- Ghalla** Wassermelone, Honigmelone, Aprikosen Pfirsich, Trauben, Datteln, Tunesische Süßigkeiten

An diesem Abend werden wir klassische Tunesische Getränke servieren :

Weisswein, Rosewein, Rotwein, Dattellikör, Feigenschnaps

**Kosten Menu und Willkommens-Apéro**  
Pro Person : CHF 99.00

