



# MENUVORSCHLÄGE

Gültig ab 2015

Bergli Glarus GmbH  
Berglistrasse 50, 8750 Glarus

Tel.: 055 640 23 00

[www.bergli-gl.ch](http://www.bergli-gl.ch) | [info@bergli-gl.ch](mailto:info@bergli-gl.ch)  
[www.facebook.com/BergliGlarus](https://www.facebook.com/BergliGlarus)

*Preise inkl. 8 % MwSt.*

[www.bergli-gl.ch](http://www.bergli-gl.ch) | [www.facebook.com/BergliGlarus](https://www.facebook.com/BergliGlarus)

## Tipps und Bedingungen für den Veranstalter

### **Liebe Gäste**

Ein herzliches Dankeschön für Ihr Interesse an unserem Hause. Mit Freude unterbreiten wir Ihnen unsere Vorschläge und informieren Sie über unsere Lokalität. Wir hoffen, dass Sie das Passende bei uns finden.

Wir sind selbstverständlich offen für Ihre individuellen Wünsche und stehen Ihnen gerne beratend zur Seite bei der Planung Ihres Anlasses.

**Für eine Beratung bitten wir Sie mit uns einen Termin zu vereinbaren.**

### **Folgende Punkte sollten berücksichtigt werden:**

#### **Bankett Menu**

Die beiliegenden Vorschläge sind für Bankette **ab 14 Personen**. Bei weniger als 14P. empfehlen wir Ihnen unsere „à la carte - Karte“.

Wir sind Ihnen bei der Zusammenstellung gerne behilflich.

#### **Teilnehmerzahlen**

Bitte teilen Sie uns die definitive Teilnehmerzahl bis **spätestens 48 Stunden vor** dem Anlass mit. Für die Verrechnung der Anzahl Menus, sind die uns 24 Std. vor Anlassbeginn gemeldeten Teilnehmer massgebend. Für nicht erschienene Gäste müssen wir die Kosten für die vorbereiteten Menus in Rechnung stellen.

#### **Tischdekorationen**

Die Tischdekoration können Sie bei Ihrem Floristen in Auftrag geben oder wir besorgen die passende Dekoration für Sie.

#### **Ansprache**

Ein reibungsloser Ablauf von Banketten ist wesentlich. Der Service sollte über die Zeiten und die Dauer der Reden oder Darbietungen informiert werden.

#### **Rechnung**

Wir stellen Ihnen die Rechnung für den Anlass gerne zu.

Die Zahlungsbedingungen sind 10 Tage rein netto ab Rechnungsdatum.

Bei Bankettanlässen wird bei Kreditkarten Zahlung die Gebühr verrechnet.

#### **Zapfengeld**

Pro mitgebrachte 7dl Flasche verrechnen wir Fr. 20.- inkl. Glas, Service und MwSt.

#### **Verlängerungs Zuschlag**

Für Anlässe, welche die normalen Öffnungszeiten überdauern, verrechnen wir pro angebrochene Stunde einen Zuschlag. Die Verrechnung erfolgt ab 1.00 Uhr Fr. 90.00 pro Stunde.

#### **Parkplätze**

Es stehen Ihnen Parkplätze vor und hinter dem Haus zur Verfügung.

## Apéro Vorschläge

(kleine mundgerechte Häppchen)

**Preis/ Stück**

### Häppchen Kalt

|  |           |     |      |
|--|-----------|-----|------|
| <b>Zigerbrütli</b> (mit Früchten, Fleisch oder Schnittlauch) | Stück     | Fr. | 1.10 |
| <b>Belegte Brötli</b> (Fleisch oder Käse)                    | Stück     | Fr. | 1.80 |
| <b>Mini Sandwich</b> (Fleisch oder Käse)                     | Stück     | Fr. | 1.50 |
| <b>Rauchlachscrepesrolle</b> mit Philadelphia                | Stück     | Fr. | 1.10 |
| <b>Gemüsehäppchen</b> mit Dip-Sauce im Glas                  | p. Person | Fr. | 1.80 |
| <br>   |           |     |      |
| <b>Blätterteiggebäck</b> , mit Sesam, Käse.....              | 3St.p.P.  | Fr. | 1.80 |
| <b>Salzstängeli, Chips und Nüssli</b>                        | p. Schale | Fr. | 2.50 |
| <br>   |           |     |      |
| <b>Anti Pasti:</b> Peperoni, Zucchetti, Artischoken          | p. Person | Fr. | 6.50 |
| <b>Parmesan und Oliven</b>                                   | p. Person | Fr. | 4.00 |
| <b>Tomaten-Mozzarella</b> Spiessli                           | Stück     | Fr. | 1.80 |

### Häppchen Warm

|   |       |     |      |
|---|-------|-----|------|
| <b>Schinkengipfeli</b>                                      | Stück | Fr. | 1.80 |
| <b>Chäschüechli</b>   | Stück | Fr. | 2.00 |
| <b>Frühlingsröllchen</b> (vegetarisch mit Sweet Chilisauce) | Stück | Fr. | 1.70 |
| <b>Knoblibrot</b> (aufgeschnitten in 4 Streifen)            | Stück | Fr. | 4.50 |
| <b>Tomaten Bruschetta</b>                                   | Stück | Fr. | 2.00 |
| <b>Süppchen</b> im Glas (nach Wunsch oder Saison)           | Stück | Fr. | 3.50 |

### Bergli Apéro

Lassen Sie sich überraschen mit 5 verschiedenen Komponenten

p.Person Fr. 10.00

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| <b>Laugenzopf- Herz</b> (mit Rauchlachs, Philadelphia, Salat) | Fr. | 60.00 |
| ca.30 St. (mit Aufschnitt, Schinken, Käse, Ei...)             | Fr. | 50.00 |

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| <b>Pizza Sonne</b> (mit Pilzen und Spinat) | Fr. | 45.00 |
| ca.30 St. (mit Tomate und Salami)          | Fr. | 48.00 |

### **Wintergaudi an unserem Lagerfeuer ab 10P.:**

|  |     |            |
|--|-----|------------|
| Marroniapéro im Freien mit frisch gerösteten Marroni vom Feuer | Fr. | 100g/ 3.50 |
| Hausgemachter Glühwein   | Fr. | 5.00       |
| Früchtetee/ Punsch   | Fr. | 3.80       |

*Preise inkl. 8 % MwSt.*

*www.bergli-gl.ch | www.facebook.com/BergliGlarus*

## **Gerichte zum selber zusammenstellen ab 10 Personen**

### **Suppen**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Rindsbouillon</b> mit Eierstich / Flädli/ Schöberl mit Schinken | Fr. 6.00  |
| <b>Saison Suppen</b> garniert (Spargel, Kürbis..)                  | Fr. 8.00  |
| <b>Kartoffellauchcremesuppe</b> mit Speckchips                     | Fr. 8.50  |
| <b>Champignoncremesuppe</b> mit Rahmhaube und Croûtons             | Fr. 8.50  |
| <b>Leichte Zitronengrasschaumsuppe</b>                             | Fr. 9.50  |
| <b>Maissuppe</b> mit Milchschaum und Chorizo-Staub                 | Fr. 9.50  |
| <b>Weissweinsüppchen</b> mit Traubeneinlage                        | Fr. 10.00 |
| <b>Selleri-Cappuccino</b> dazu Wachtelei auf Toast mit Spinat      | Fr. 12.00 |
| <b>Olivensüppchen</b> mit Tomatenbruschetta                        | Fr. 12.00 |

.....

### **Salate**

|   |                     |
|---|---------------------|
| <b>Grüner Blattsalat</b>  | Fr. 8.60 / kl. 6.60 |
| <b>Gemischter Salat</b>   | Fr. 9.60 / kl. 7.60 |
| <b>Tomaten- Mozzarella</b> auf Gurkenspaghettisalat                               | Fr. 15.00           |
| <b>Nüsslisalat</b> Speck und Ei   | Fr. 12.50           |
| <b>Nüsslisalat</b> Orangenfilet und geräucherter Entenbrust                       | Fr. 14.50           |
| <b>Saisonaler Blattsalat</b> Ziger mousse, GL-Rauchschinkli                       | Fr. 14.50           |
| <b>Saisonaler Blattsalat</b> Kräuter-Knobli-Chili Crevetten                       | Fr. 16.00           |
| <b>Saisonaler Blattsalat</b> Rauchlachs-Crepesrollen,<br>Himbeerbalsamicodressing | Fr. 16.00           |
| <b>Cesar Salat</b> Baby Lattich, Parmesan, Speck, Schnittlauchsauce               | Fr. 10.50           |
| <b>Cocktailcrevetten mit Avocado</b> , Cherrytomaten auf Ruccola                  | Fr. 14.00           |

### **Vorspeisen Duett** (Salat und Shot-Süppchen auf einem Teller serviert)

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Blattsalat mit Rohschinkenstreifen</b> gebratenen Pilzen<br>Kürbissüppchen             | Fr. 15.00 |
| <b>Nüsslisalat</b> Orangenfilet und geräucherter Entenbrust<br>Selleri-Cappuccinosüppchen | Fr. 18.00 |
| <b>Tomaten- Mozzarella</b> auf Gurkenspaghettisalat<br>Olivensüppchen                     | Fr. 18.50 |
| <b>Saisonaler Blattsalat</b> Kräuter-Knobli-Chili Crevetten<br>Zitronengrasschaumsüppchen | Fr. 19.50 |

*Preise inkl. 8 % MwSt.*

*[www.bergli-gl.ch](http://www.bergli-gl.ch) | [www.facebook.com/BergliGlarus](https://www.facebook.com/BergliGlarus)*

## Fleischgerichte

|  |                 |                        |
|--|-----------------|------------------------|
| <b>Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce</b><br>mit Röstifrischkäsetaschen und Gemüsebouquet | Fr.             | 28.00                  |
| <b>Gebratene Poulet-Speckspiessli</b><br>auf Safranrisotto und Blattspinat an Rahmsauce            | Fr.             | 26.00                  |
| <b>Glarner Chalberwurst</b><br>Kartoffelstock und Dörrzwetschgen                                   | Fr.             | 22.00                  |
| <b>Glarner Netzbraten</b><br>Nudeln, Gemüsebouquet mit Bohnenbündeli                               | Fr.             | 20.00                  |
| <b>Fridolin- Steak</b> (mit Ziger, Tomate und Käse überbacken)<br>Pommes frites und Gemüse         | Fr.             | 27.00                  |
| <b>Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelsauce</b><br>Pommes frites oder Nudeln dazu Gemüse   | Fr.             | 38.50                  |
| <b>Rahmschnitzel</b><br>Butternudeln und Gemüse  | Schwein<br>Kalb | Fr. 28.50<br>Fr. 38.00 |
| <b>Cordon bleu</b><br>Pommes frites und Gemüse   | Schwein<br>Kalb | Fr. 30.00<br>Fr. 38.00 |
| <b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b><br>Butterrösti, kleines Gemüse                              | Fr.             | 37.00                  |
| <b>Kalbsschulterbraten Bratenjus</b><br>Kartoffelgratin, Gemüse                                    | Fr.             | 35.00                  |
| <b>Kalbssaltimbocca Jus</b><br>Weissweinrisotto, Gemüse  | Fr.             | 39.50                  |
| <b>Rindsschmorbraten in Rotweinsauce</b><br>Butterspätzli, Bohnenbündeli und Karottengemüse        | Fr.             | 34.00                  |
| <b>Rindsfiletstroganoff</b><br>Reis, Broccoli  | Fr.             | 39.50                  |
| <b>Rosa gebratenes Roastbeef vom Rindsrücken</b><br>mit Bearnaise, Pommes und Gemüse               | Fr.             | 43.50                  |
| <b>Rosa gebratenes Lammnierstück mit Kräuterkruste</b><br>Safranrisotto, Gemüse                    | Fr.             | 38.50                  |

*Preise inkl. 8 % MwSt.*

## Fischgerichte

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Jakobsmuscheln auf Lauchbeet</b><br>Zitronengraserisotto   | Fr. 38.00 |
| <b>Gebratenes Zanderfilet auf Rahmspinat</b><br>Salzkartoffeln, Weissweinrahmschaumsauce                          | Fr. 36.80 |
| <b>Lachstranche auf Grilliertem Zucchetti Beet</b><br>mit Reis und Zitronenschaum garniert mit frittiertem Rucola | Fr. 28.50 |
| <b>Riesencrevetten an einer Kräuterknobliolsauce</b><br>Nudeln und Broccoli                                       | Fr. 32.80 |

## Vegetarische Gerichte

|   | <b>Vorspeise</b> | <b>Hauptgang</b> |
|---|------------------|------------------|
| <b>Curryrisotto mit Gemüsebouquet</b>   | Fr. 14.00        | Fr. 22.00        |
| <b>„Mille-feuille“ Blätterteigkissen</b><br>mit Gemüserahmfüllung                     | Fr. 11.50        | Fr. 19.50        |
| <b>Cappelletti Pesto Rosso</b><br>dazu Zucchettigemüse, Parmesanspäne                 | Fr. 13.80        | Fr. 21.80        |
| <b>Kartoffelgnocchi</b> mit Cherrytomatenragout,<br>Basilikum und gehobelten Parmesan | Fr. 16.50        | Fr. 24.50        |
| <b>Steinpilz Sacotti</b> an Lauchrahmgemüse<br>(Teigtaschen)                          | Fr. 16.50        | Fr. 24.50        |
| <b>Asia Gemüse mit Sojasauce</b><br>dazu Basmatireis                                  |                  | Fr. 23.50        |
| <b>Dhal</b> Indischer Linsencurryeintopf mit Kartoffeln                               |                  | Fr. 18.50        |

## Kinder

Für Kinder unter 8 Jahren werden 50% des Menupreises verrechnet.  
Oder verlangen Sie die Kinderkarte.

## Desserts

|  |     |             |
|--|-----|-------------|
| <b>Hausgemachte Cremeschnitte</b>  | Fr. | 4.50/ 6.50  |
| <b>Glarner Pastete</b> vom Meter 1Stück  | Fr. | 4.50        |
| <b>Schoko-Brownes</b> mit Walnussglace   | Fr. | 9.50        |
| <b>Zitronenmuffins</b> Joghurtglace und Himbeeren  | Fr. | 9.80        |
| <b>Crème brûlée</b> (nach Wunsch mit Magenträs)  | Fr. | 10.50       |
| <b>Hausgemachter Cheesecake</b>  | Fr. | 5.00        |
| <b>Zweierlei Tobleronemousse</b>   | Fr. | 7.50/ 10.50 |
| <b>Caramelköppli</b> Rahm und Früchtégarnitur  | Fr. | 7.50        |
| <b>Gebrannte Crème</b> Rahmhaube und gerösteten Mandelsplitter   | Fr. | 8.50        |
| <b>Panna cotta</b> mit Erdbeersauce und Beeren garniert  | Fr. | 9.50        |
| <b>Saisonaler Frischer Fruchtsalat</b>   | Fr. | 9.50        |
| <b>Saisonaler Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace</b>  | Fr. | 11.50       |
| <b>Apfelküchlein</b> mit Vanillesauce oder Vanilleglace  | Fr. | 9.50/ 12.50 |
| <b>Grand Marnier Eistorte</b> garniert mit Beerenragout  | Fr. | 9.50        |
| <b>Sorbetteller</b> mit Früchten garniert  | Fr. | 12.00       |
| <b>Käseteller</b>  | Fr. | 13.50       |
| <b>Glarner Dessertteller</b> Crème bruleé mit Magenträskruste, Zigerkröpfli, Vanilleglace mit Gspusilikör dazu Apfelragout | Fr. | 14.50       |
| <b>Dessertbuffet</b> pro Person  | Fr. | 16.00       |
| <b>Für mitgebrachte Torte (Service und Gedeck pro Person)</b>  | Fr. | 3.00        |

*Preise inkl. 8 % MwSt.*

*[www.bergli-gl.ch](http://www.bergli-gl.ch) | [www.facebook.com/BergliGlarus](https://www.facebook.com/BergliGlarus)*

## Menus Empfehlungen für Anlässe ab 10 Personen

### Menu 1 Menu à Fr. 31.00

Gemischter Salat

\* \* \*

Glarner Netzbraten

Butternudeln und Gemüsebouquet mit Bohnenbündeli

\* \* \*

Cremeschnitte

### Menu 2 Menu à Fr. 32.50

Grüner Blattsalat

\* \* \*

Glarner Chalberwurst

Kartoffelstock und Dörzwetschgen

\* \* \*

1 Stück Glarner Pastete vom Meter

### Menu 3 Menu à Fr. 44.00

Cesar Salat mit Parmesan, Speck und Brotchip  
an Schnittlauchsauc

\* \* \*

Pouletgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce  
Röstifrischkäsetaschen und Gemüse

\* \* \*

Kugel Zitronensorbet mit Hugo

### Menu 4 Menu à Fr. 45.00

Gemischter Salat

\* \* \*

Hausgemachtes Schweinscordonbleu

Pommes frites und Gemüse

\* \* \*

Zweierlei Tobleronemousse



**Menu 5 Menu à Fr.46.50**

Nüsslisalat mit Speck und Ei

\* \* \*

Fridolin-Steak

(mit Ziger, Tomate und Käse überbacken)

Pommes frites und Gemüse

\* \* \*

zweierlei Tobleronemousse

**Menu 6 Menu à Fr.47.00**

Gemischter Salat

\* \* \*

Schweinsrahmschnitzel

Butternudeln und Gemüse

\* \* \*

Fruchtsalat mit Vanilleglace

**Menu 7 Menu à Fr. 48.00**

Bouillon mit Flädli

\* \* \*

Rindsschmorbraten Burgunder Art

Spätzli, Bohnenbündeli, Karotten

\* \* \*

Gebrannte Creme garniert mit Rahm und Mandelsplitter

**Menu 8 Menu à Fr. 50.00**

Blattsalat mit Kräuter-Knobli-Chili-Crevetten

dazu Zitronengrasschaumsüppchen

\* \* \*

Pouletspeck-Spiess

auf Safranrisotto mit Rahm-Blattspinat

\* \* \*

Cheescake garniert

**Menu 9 Menu à Fr. 51.00**

Gemischter Salat mit Croûtons und Kernen

\* \* \*

Rindsfilet „ Stroganoff“  
Reis und Broccoligemüse

\* \* \*

Hausgemachte Cremeschnitte

**Menu 10 Menu à Fr. 54.00**

Blattsalat mit Croûtons und Kernen

\* \* \*

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelsauce  
Nudeln

Bohnen-Speckbündeli

\* \* \*

Zitronenmuffin mit Joghurteis und Himbeeren

**Menu 11 Menu à Fr. 57.00**

Selleri-Cappuccino dazu Wachtelei auf Toast mit Spinat

\* \* \*

Glasierte Kalbsschulter mit Bratenjus

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

\* \* \*

Crème brûlée

**Menu 12 Menu à Fr. 57.00**

Weissweinsüppchen als Einlage Traubenbeeren

\* \* \*

Lammnierstück mit einer Kräuterkruste

Safranrisotto und Gemüse

\* \* \*

Schoko Brownes, Walnusseis und Caramelsauce

**Menu 13 Menu à Fr. 63.00**

Tomaten-Mozzarella auf Gurkenspaghettisalat

\* \* \*

Grillierte Kalbsschnitzel mit Thymianjus

Zitronen-Mascarpone-Polenta

Mediterranes Gemüse

\* \* \*

geschichtetes Beeren-Trifle

**Menu 14 Menu à Fr. 66.00**

Blattsalat mit Maisscappuccino-Shot und Chorizo-Staub

\* \* \*

Rindsfilet mit Schalottenjus

auf Speckbohngemüse, Bratkartoffeln

\* \* \*

Crème brûlée mit Früchten garniert

**Menu 15 Menu à Fr. 68.50**

Nüsslisalat mit Feigen und Baumüssen

\* \* \*

Grilliertes Kalbssteak mit Kalbsjus

Selleri-Kartoffelstock

Gemüse

\* \* \*

Tiramisu im Glas mit Grand Marnier getränkt

**Menu 16 Menu à Fr. 70.00**

Nüsslisalat, Orangenfilet, gerauchte Entenbruststreifen an Balsamicodressing

\* \* \*

Roastbeef rosa gebraten

Sauce Béarnaise

Pommes frites und Gemüse

\* \* \*

**Glarner Dessertteller**

Crème brûlée mit Magenträskruste, Zigerkröpfli,  
Vanilleglace und Gspusilikör dazu Apfelragout