



## **Bevorstehende Events**

---

### **Näfelser Fahrt**

Findet am Donnerstag, 4. April 2019 statt.  
Unser Betrieb ist von 7.00 Uhr bis 18.00 Uhr offen

### **Karfreitag**

Findet am Freitag, 19. April 2019 statt.  
Unser Betrieb ist von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr // 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr offen

### **Ostersonntag**

Findet am Sonntag, 21. April 2019 statt.  
Unser Betrieb ist von 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr offen

### **Ostermontag**

Findet am Montag, 22. April 2019 statt.  
Unser Betrieb ist von 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr offen

### **Glarner Landesgemeinde**

Findet am Sonntag, 5. Mai 2019 statt.  
Unser Betrieb ist von 11.00 bis 18.00 Uhr offen

### **Muttertag**

Findet am Sonntag, 12. Mai 2019 statt.  
Unser Betrieb ist von 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr offen

### **Abschiedsfeier der Familie Atia-Eskildsen mit der Orchestra von Christoph Walter & Nelly Paty**

Findet am Samstag, 25. Mai 2019 statt.  
19.00 Uhr Eintreffen der Gäste  
3 Gang- Menü  
Kosten: Fr. 99.-inkl. Aperero  
Öffentlich

### **Übernahme des Restaurants Bergli in Glarus durch die Familie Atia-Eskildsen**

Findet am Montag, 1. Juli 2019 statt.

Wir freuen uns jetzt schon auf Ihren Besuch  
Familie Atia-Eskildsen mit dem ganzen Team



## **Wir heissen Sie ganz herzlich willkommen**

---

Wir pflegen eine gesunde, saisonale, regionale und innovative Küche in einem historischen Umfeld aus dem Jahre 1559.

Die Gastgeber-Familie Atia-Eskildsen mit dem ganzen Team wünschen Ihnen guten Appetit.

Wir freuen uns, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen.





---

## Kalte Vorspeisen

---

### **Tartar vom Angusfilet**

begleitet von Spiegeleihaube

26.- // 46.-

### **Oktopus- Carpaccio**

mariniert mit Olivenöl, Avocado- Grapefruitsfilets

24.-

### **Rindsfilet- Carpaccio**

mariniert mit Trüffelessenz

Basilikum-Rucculapesto, Pinienkernen, Parmesan

28.-

### **Hausgebeizter norwegischen Lachs**

Schwert Art

24.-

### **Kleiner gemischter Salat**

hausgemachtes Dressing nach Wahl

Italienisch, Französisch

12.-

---

## Suppen

---

### **Zigerschaumsuppe**

Rassige Hauswurst

12.-

### **Curry-Zitronengrassuppe**

Lachsstreifen

16.-



---

## Warme Vorspeisen

---

### **Hausgemachte Kräuter-Ravioli**

an Ziger-Kräuterrahmsauce

18.- // 28.-

### **Burgunder Schnecken**

mit Cafe de Paris überbacken, Toastbrot

19.-

### **Hausgemachte Hummerravioli**

an Chili-Kräuterrahmsauce

28.- // 38.-

### **Gänseleber gebraten**

Portweinreduktion

Früchten- Kompott

29.-

---

## Fisch Gerichte

---

### **Grillierte Hummerschwänze**

an Hummer-Chilisauce

Reis, Spinat

68.-

### **Hausgemachte schwarze Nudel**

Oktopus-Ragout (scharf)

Tunesische Art

39.-

### **Egliknusperli**

Salzkartoffeln, Tartarsauce

38.-

---



## **Fleisch Gerichte**

---

### **Geschmorte Kalbskopfbucke**

an Bordeauxsauce

Poletnta

49.-

### **Grilliertes schottisches Angusfilet**

mit Cafe de paris überbacken

Pommes Frites, Gemüse

200 Gr. 59.-

### **Schnitzel Wiener Art**

Petersilienkartoffeln, Tartarsauce

44.-

### **Glarner Chalberwurst**

an Zwiebelsauce

Kartoffelpüree, Zwetschgen

29.-

### **Flammierte Kalbsleber**

an Cognacsauce

Butterrösti, Gemüse

39.-

### **Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art**

Butterrösti, Gemüse

48.-

### **Bison Entrecote vom Grill**

an Pfeffer-Whisky-Rahmsauce

Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse

200 Gr. 52.- // 300 Gr. 78.-

## **Unsere Beilagen**

---

Hausgemachte Nudeln

Butterrösti, Pommes Frites, Reis, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree

Risotto ( Trüffel, Weisswein, Gemüse, Tomaten-Basilikum)

---



---

## Dessert

---

### **Gerührter Eiskaffe**

nach Art des Hauses

15.-

### **Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern**

Vanilleglace

18.-

### **Crème brûlée**

14.-

### **Gratinierte Datteln**

Zimtglace

15.-

### **Grand Marnier Sabayon**

15.-

### **Glace**

Vanille, Schokolade, Joghurt, Caramel, Zimt, Maroni

### **Sorbet**

Zitrone, Zwetschge, Apfel, Cassis

4.- ohne Rahm

Rahm 1.- CHF