

Willkommen im

Glasi-Restaurant «Adler»



Bei uns treffen sich drei legendäre Grössen in aktueller Bestform: Die «Glasi», der «Adler» und die malerische Zentralschweiz mit dem Vierwaldstättersee. Die nahe gelegenen berühmten Berge Pilatus, Rigi, Stanserhorn und Bürgenstock sowie das weltbekannte Luzern ergänzen den prominenten Reigen.

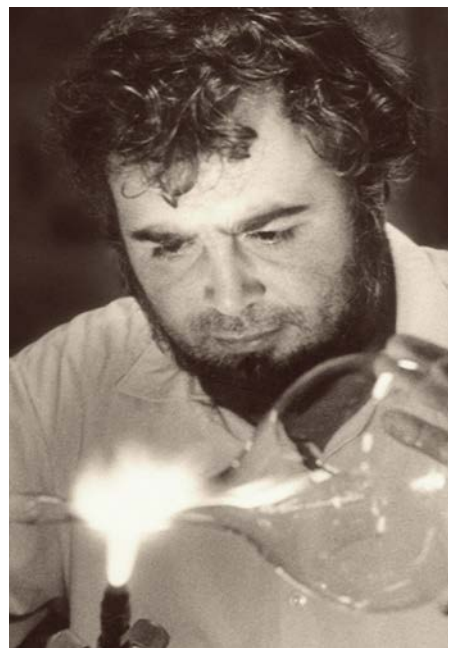
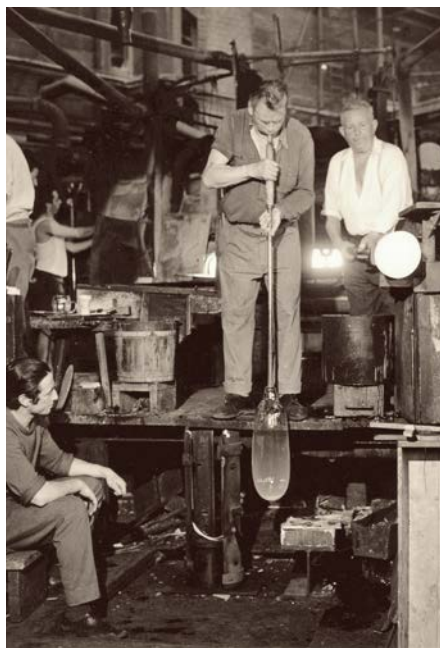
Der «Adler» ist Kult! Unser historisches Gasthaus und die «Glasi» sind ein eingespieltes Team: Feuer und leuchtendes Kristall, dazu leidenschaftliches Handwerk mit regionaler Marktküche – all das trifft sich im «Adler».

Ehrlich. Authentisch. Verwurzelt.



Der feurige Erfolg

Der Ofen war kalt, als Roberto Niederer im Dezember 1975 die Glashütte Hergiswil betrat. Eben hatte die Gemeinde Hergiswil dem Kauf des Hüttenareals zugestimmt. Jetzt sollte der Glaskünstler die Geschichte der 1817 gebauten Glashütte fortschreiben. Das Geschäft lag am Boden. So tief, dass Roberto Niederer die späteren Höhenflüge der «Glasi» nur in seinen kühnsten Träumen erahnen konnte. Flüsterte ihm sein inneres Feuer, dass dereinst einhundert Hergiswiler Glas-Amphoren als betörend schöne, luzide Glaskunstinstallation in der Kathedrale von Canterbury hängen würden? Dass sein Sohn Robert und sein Enkel Leandro die «Glasi» erst recht zum Besteller machen würden?



«Adler» Spezialitäten



Unsere Küche bereitet frische «Hacktätschli» zu und schwört auf Cordon bleu mit Bergkäse, Kräuterbutter und Bauernschinken.

Wir setzen im «Adler» Altbekanntes überraschend anders in Szene und bringen Feuer auf den Teller.

Unsere warme Küche ist bis 21.30 Uhr geöffnet,
an Sonn- und Feiertagen bis 20.30 Uhr.



Suppen

Klare Gemüsebouillon

mit dessen Würfeln und Kräutern

10.70

Klare Kraftbrühe vom Angus Beef

mit kleinen Angus-Klösschen

12.70

Lauch-Rahmsuppe

mit Lauchstroh und Trüffel-Öl

13.70

Salate

Grüner Blattsalat

mit gehacktem Ei und Knoblauchcroûtons

10.70

Gemischter Marktsalat

mit Sprossen und knusprigem Blätterteig-Flûte

13.70

Vorspeisen

Schottischer Premium-Rauchlachs

Lachs-Spezialität von Waser, Beckenried

Meerrettichschaum, Toast und Butter

Vorspeise 22.00

Hauptgang 32.00

Beefsteak Tatar mild, medium oder scharf

Toast und Butter

Vorspeise (75 g) 23.00

Hauptgang (150g) 33.00

mit Cognac, Calvados oder Whisky +4.00

Rassiger Poulet Salat nach Hausrezept

an Gemüse-Kräuter-Balsamico Vinaigrette

Vorspeise 17.80

Hauptgang 28.00

Die Geschichte des «Adler»

Seit 1994 gehört der «Adler» zur «Glasi». Sie tafeln in Räumen mit viel kreativem Esprit, zumal unsere liebevoll zubereiteten Speisen auf Glas aus der «Glasi» serviert werden. Die sanften organischen Kurven und Formen stellen besondere Anforderungen an die Küche, weil Sie auf einen Blick die Farben der Zutaten und das Handwerk des Meisters dahinter erkennen.



Fleischgerichte

Cordon bleu nach Art des Hauses

mit Bergkäse, Kräuterbutter und Bauernschinken

Pommes frites, Marktgemüse vom Kalb 250 g 39.00

vom Schwein 250 g 32.00

Zarte Kalbsleberli in Butter gebraten an Kräutersauce

Butterrösti, Marktgemüse 150 g 39.50

«Hacktätschli» an Blauburgundersauce mit Speck und Pilzen

Kartoffelstock, Marktgemüse 31.00

Geschnetzeltes Kalbsfleisch an Pilzrahmsauce

Butterrösti, Marktgemüse 150 g 36.50

«Wiener Schnitzel» vom Kalb mit Preiselbeeren

Salzkartoffeln mit Schnittlauch, Marktgemüse 220 g 37.50

Lammrückenfilet in der Kräuterkruste

Pommery-Senf-Sauce

Bratkartoffeln mit Rosmarin, Marktgemüse 160 g 39.00

Entrecôte vom Angus Beef

gratiniert mit Sauce «Café de Paris» nach Hausrezept

Pommes allumettes, Marktgemüse 200 g 45.00

Grilliertes Angus Beef Filetsteak

Pommery-Senfsauce mit Trockentomaten

Bratkartoffeln mit Rosmarin, Marktgemüse 180 g 51.00

Brauerei «Gasthaus zum Adler»

Die «Taverne», das Schild über der Eingangstüre des «Adlers», quietschte laut, besonders, wenn der Föhn über den See streifte. Wir schreiben das Jahr 1864. Zum ersten Mal im Kanton Nidwalden wurden für 51 Wirtschaften & Hotels Bewilligungen im Amtsblatt publiziert. Das «Gasthaus zum Adler» mit eigener Bierbrauerei, hat die Bewilligung erhalten. Auch die Wirtshäuser Brunni, Klimsenhorn, Löwen, Rössli-Bellevue, Schlüssel und Sternen sorgten in Hergiswil für leibliches Wohl. Die Einheimischen kehrten gerne in den «Adler» ein. Das sollte bis heute so bleiben, denn er ist neben dem Sternen (heute Nabucco) das einzige Gasthaus, das auf Platz geblieben ist und Gäste verwöhnt. Der Schlüssel im Mühlehofgebiet musste 1960 der Autobahn weichen und wurde in der Nähe neu gebaut.

Der Name «Adler» war symbolisch gut gewählt: Noch heute steht das Gasthaus als Inspirationsquelle für ein freundschaftliches Zusammenspiel von Einheimischen, «Glasi»-Leuten und Gästen aus aller Welt.



Fischgerichte

Zander-Knusperli mit Sauce Tartar

Pommes frites, Salzkartoffeln oder bunte Salatgarnitur

28.50

Regenbogen Forellenfilets gebraten

serviert mit gerösteten Mandeln in Butter

Salzkartoffeln, Marktgemüse

37.50

Felchenfilets aus Schweizer Seen

Kräuterrahmsauce

Trockenreis, Marktgemüse

39.50

Vegetarische Gerichte

Veganes Früchtecurry im Reisring

getrocknete Bananen mit Kokosflocken, Mandeln

28.00

Original Kernser «Äpler-Magronä»

Röstzwiebeln, Apfelmus

29.00

Kartoffelgnocchi mit in Olivenöl geschmorten Randen

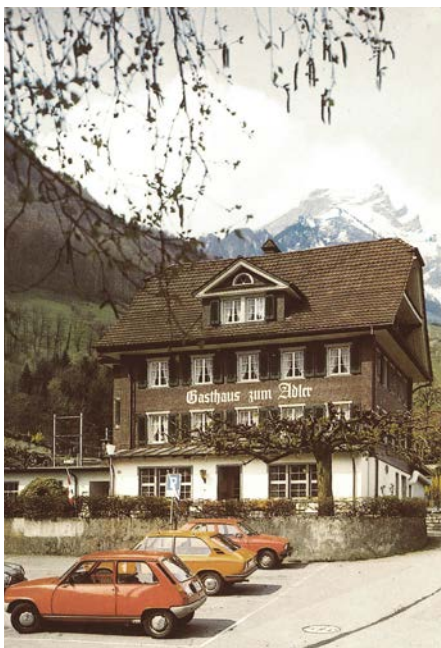
Orangestreifen mit Chicorée

28.50

«Landi» Gaststube & Stübli

Die legendäre «Landi» 1939! Fast alle haben wir diese prägende Ausstellung verpasst. Doch ihr Ambiente können wir nach wie vor erleben – im «Adler» in Hergiswil. Die originale Arvenholz-Gaststube des «Landi»-Restaurants wurde unverändert in den «Adler» eingebaut, nachdem die Landi ihre Tore geschlossen hatte. Davon zeugen die Inschriften von 1939 beim Restaurant Ausgang mit dem damaligen Architekten & Schreinermeister. Die damalige Besitzerin war übrigens die Luzerner Brauerei Eichhof AG.

Wenn «Glasi»-Glas im perfekten Kontrast zum warmen Licht des Arvenholzes scheint, als wäre Gemütlichkeit stets leichtlebig und Genuss eine Frage des grossen Ganzen, dann lieben wir unsere Geschichte. Schreiben Sie diese mit uns fort.



Süsse Hausspezialitäten



Hausgemachtes «Caramelköpfli» mit Schlagrahm und frischen Früchten garniert	9.50
Holunderblüten «Panna Cotta» mit Waldbeeren in Cassis	11.00
«Grand Marnier» Schaumgefrorenes garniert mit Rahm & Saisonfrüchte	14.00
Luftiges «Toblerone» Schokoladen Mousse garniert mit Rahm & Saisonfrüchte	14.00
«Adler» Eiskaffee mit Café & Vanille Rahmglace und einem Espresso	11.00
mit Kirsch	13.50

Unsere Glace-Aromen

Rahmglace

Vanille, Erdbeer, Milkschokolade, Café,
Caramel, Stracciatella, Pistache

Sorbets

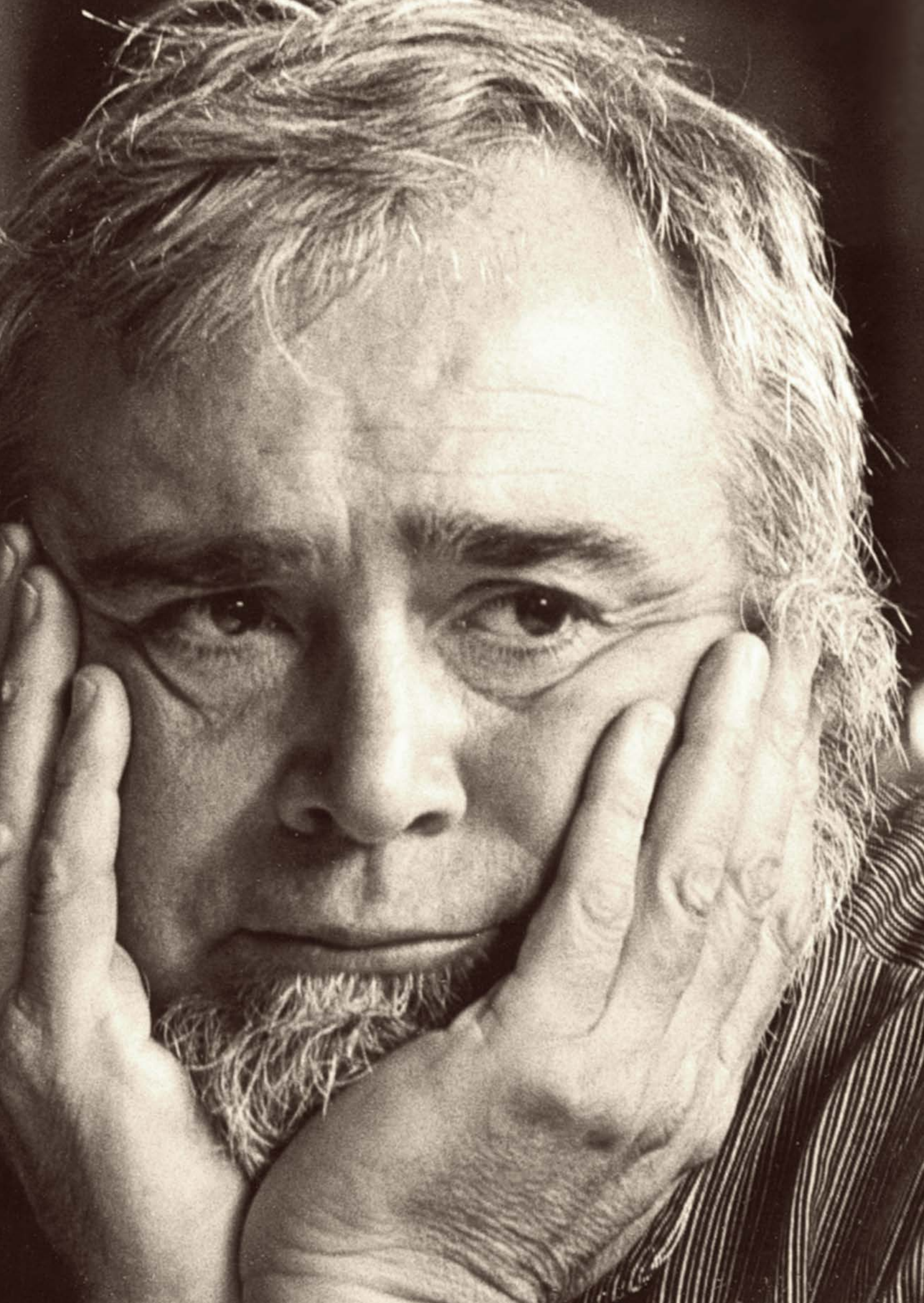
Aprikosen, Himbeer, Citron Vert

1 Kugel	4.00
2 Kugeln	7.80
3 Kugeln	11.60
Rahmzuschlag	2.00

Dessertkäse

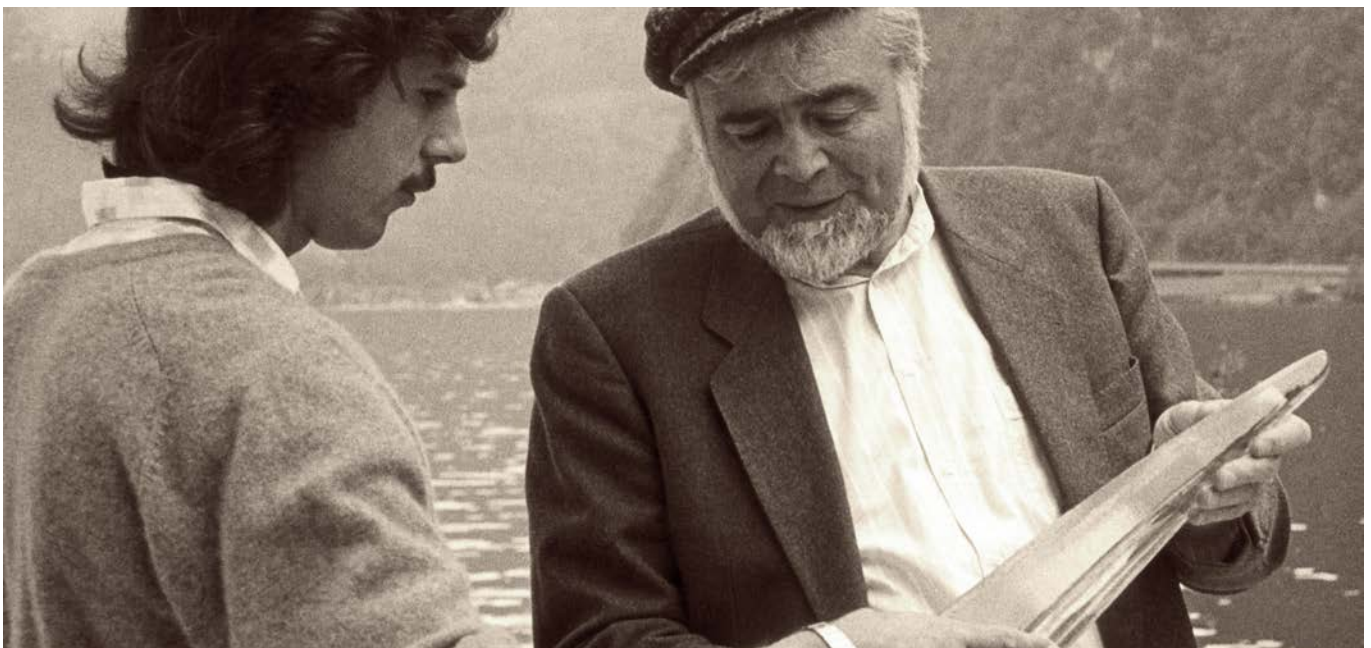
verschiedene Käsesorten garniert, Butter und Brot 16.00

*Fragen Sie nach unseren
Dessertkarten & Saisondesserts!*



Einzigartig in vieler Hinsicht

Die künstlerisch-eigenständige Linie von Roberto Niederer mit handgefertigtem Glas wurde Kult – spätestens, als sein Sohn Robert Niederer nach dem plötzlichen Tod des «Glasi»-Begründers 1988 die Leitung übernahm. Er kaufte das Produktionsareal der Gemeinde zurück: Seit Ende 1997 ist die «Glasi» Hergiswil vollumfänglich im Besitz der Firma. Die einzige Glashütte der Schweiz trotz dem Strukturwandel bis heute mit Innovationen: Besucher erleben die Werkstätte live. Zugleich bewiesen die heute rund 100 «Glasi»-Lüüt mit dem 20 Meter hohen Glasturm, dass sie sich auf mehr als grandiose Glaskreationen für eine gehobene Tafelkultur oder erlesenes Wohnen verstehen. Und Nonno Roberto Niederer – er war ein gebürtiger Kalabrese – wäre es spätestens 2020 ganz warm ums Herz geworden: Leandro Niederer übernimmt in dritter Generation die Hergiswiler Glas AG.



Gasthausbrand für das Vaterland

Ausgerechnet eine am 1. August 1992 während der Bundesfeier abgefeuerte Rakete entfachte einen Brand im «Gasthaus zum Adler».

Das Feuer zerstörte einen Teil des Gebäudes, das inzwischen auch als Hotel floriert hatte. 1994 erwarb die Hergiswiler Glas AG den «Adler». Die Verantwortlichen planten lange, liessen indes die Hotelpläne fallen. Die Architekten Boog, Rudolf und Leuenberger aus Luzern erneuerten sanft und mit einem Blick für gute Architektur, die das Dagewesene achtet und die Zukunft integriert. Die «Glasi» baute die Hotelzimmer zu Unterkünften für ihre italienischen und portugiesischen Glasbläser um und legte grossen Wert auf das bestehende Gasthaus.

Glas aus der «Glasi» ist dabei ein Muss: Was heute als schick gilt, perfektionieren wir seit Jahren – das Servieren auf und im Glas.





Deklaration

Für unsere Gerichte verwenden wir Schweizer Fleisch. Einzig das Lammfleisch und das Angus Beef stammen aus Irland.

Süßwasserfische sind aus einheimischen oder europäischen Gewässern.

 VEGAN

 GLUTENFREI

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Abgabe alkoholischer Getränke

Desserts mit Alkohol verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.