

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.

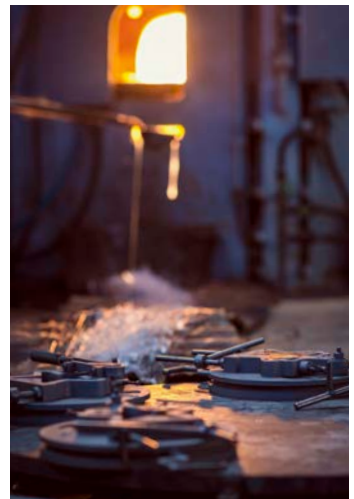
Der «Adler» ist Kult! Unser historisches Gasthaus und die «Glasi» sind ein eingespieltes Team: Feuer und leuchtendes Kristall, dazu leidenschaftliches Handwerk mit regionaler Marktküche – all das trifft sich im «Adler».

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?



Tageskarte & Frühstück



Starten Sie beschwingt in den Tag mit einem «Adler Zmorge» mit Röstli, Speck und Spiegelei, krönen Sie Alltagsfreuden mit köstlichen Desserts oder einem knackigen Salat! Für die Apéro-Inszenierung haben wir für Sie einen besonderen Tipp: Unser «Glasi» Apéro Plättli!

Wir sind für Ihre Wünsche da.

ESSENSZEIT

Sie erhalten bei uns täglich durchgehend bis 21.30 Uhr warme Gerichte, an Sonn- und Feiertagen bis 20.30 Uhr. «Adler Zmorge» ab 9.00 bis 11.00 Uhr, an Sonn- und Feiertagen ab 10.00 bis 12.00 Uhr.

Frühstück & «Znüni»

BIS 11.00 UHR / SONN- & FEIERTAGE BIS 12.00 UHR

Buttergipfeli 1.80

«Znüni Brötli» – es hed solang's hed 3.90

«Chrampfer Znüni»

«Znüni Brötli» mit Kaffee Crème, Espresso oder Milchkaffee 7.20
bis 10.00 Uhr

Kleines Frühstück

Kaffee Crème, Espresso oder Milchkaffee & ein Glas Orangenus
Gipfeli & Brot, Butter & Konfitüre 16.00

«Adler Zmorge»

Butterrösti knusprig gebraten mit Speck und Spiegelei
Kaffee Crème, Espresso oder Milchkaffee & ein Glas Orangenus
Gipfeli & Brot, Butter & Konfitüre 23.00

Sandwiches

Sandwich mit Hausbrot

Schinken, Käse, Salami oder gemischt 11.00

Bündnerfleisch oder Rohschinken 12.50

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.

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



Apéro

«Glasi» Apéro Plättli

Rohschinken, Bündnerfleisch, Hobelspeck, Sbrinzmöckli
frischer Meerrettich, Essiggurken, Silberzwiebeln, Baumnüsse
Brot & Butter

26.00

«Croquetas de Pollo»

Hausgemachte Poulet-Kroketten «spanische Art»
Honig-Senf-Dip & Churrasco-Sauce

6 Stk. 14.00
10 Stk. 21.00



«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.



Tagesgerichte

Gemischter Marktsalat

mit Sprossen und knusprigem Blätterteig-Flûte

Vorspeise	13.70
Hauptgang	24.00

Wurst Käse Salat

Tomaten, Cornichons, Zwiebeln und Schnittlauch

Nature	16.70
garniert mit Marktsalaten	23.00

Rassiger Poulet Salat nach Hausrezept

an Gemüse-Kräuter-Balsamico Vinaigrette

Vorspeise	17.80
Hauptgang	28.00

Beefsteak Tatar mild, medium oder scharf

Toast und Butter

Vorspeise (75g)	23.00
Hauptgang (150g)	33.00
mit Cognac, Calvados oder Whisky	+4.00

Suppen

Klare Gemüsebouillon

mit dessen Würfeln und Kräutern

	10.70
--	-------

Lauch-Rahmsuppe

mit Lauchstroh und Trüffel-Öl

	13.70
--	-------

Glühende Fakten

In der Schmelzwanne ist es 1500 Grad Celsius heiss. Nach zwei bis drei Tagen fliesst das geschmolzene Gemenge über die Verteilerwanne in drei Arbeitswannen, wo die Glasmacher mit ihren Werkzeugen (Pfeifen, Kellen, Anfangseisen) die honigähnliche Masse (sie ist noch bis 1400 Grad Celsius warm) an einem der sechs Löcher entnehmen können.



Warme Küche

«Glasi Guggeli» vom Grill (500 g)

½ Swiss Gourmet Poulet mit Butter-Kräutersauce
serviert mit Pommes frites

27.00

Unser «Glasi Guggeli» wird mehrmals täglich frisch im Ofen
zubereitet und hat bis zu 30 Minuten Zubereitungszeit.
Je nach Nachfrage kann das «Glasi Guggeli» ausverkauft sein.

Original Isenegger Buurebratwurst (200 g)

nach meisterlichem Rezept der Metzgerei Isenegger, Root
Pommes frites und Zwiebelsauce
mit Butterrösti

26.00

+2.50

Paniertes Schweinsschnitzel (180 g)

Pommes frites, Marktgemüse

27.00

Schweins-Rahmschnitzel an Pilzsauce (2 Stück à 90 g)

Butternüdeli, Marktgemüse

29.00

Zander-Knusperli mit Sauce Tartar

Pommes frites, Salzkartoffeln oder bunte Salatgarnitur

28.50

Nature 19.80

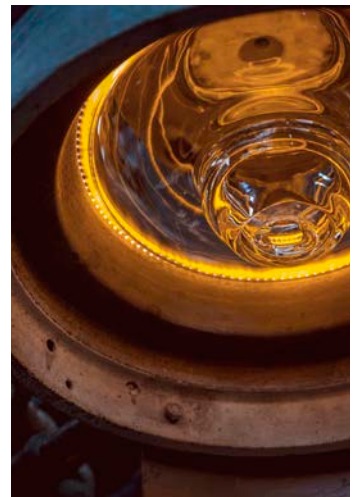
Veganes Früchtecurry im Reising

getrocknete Bananen mit Kokosflocken, Mandeln

28.00

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 im 2020 ganz warm ums Herz geworden: Leandro Niederer übernimmt in dritter Generation die Hergiswiler Glas AG.

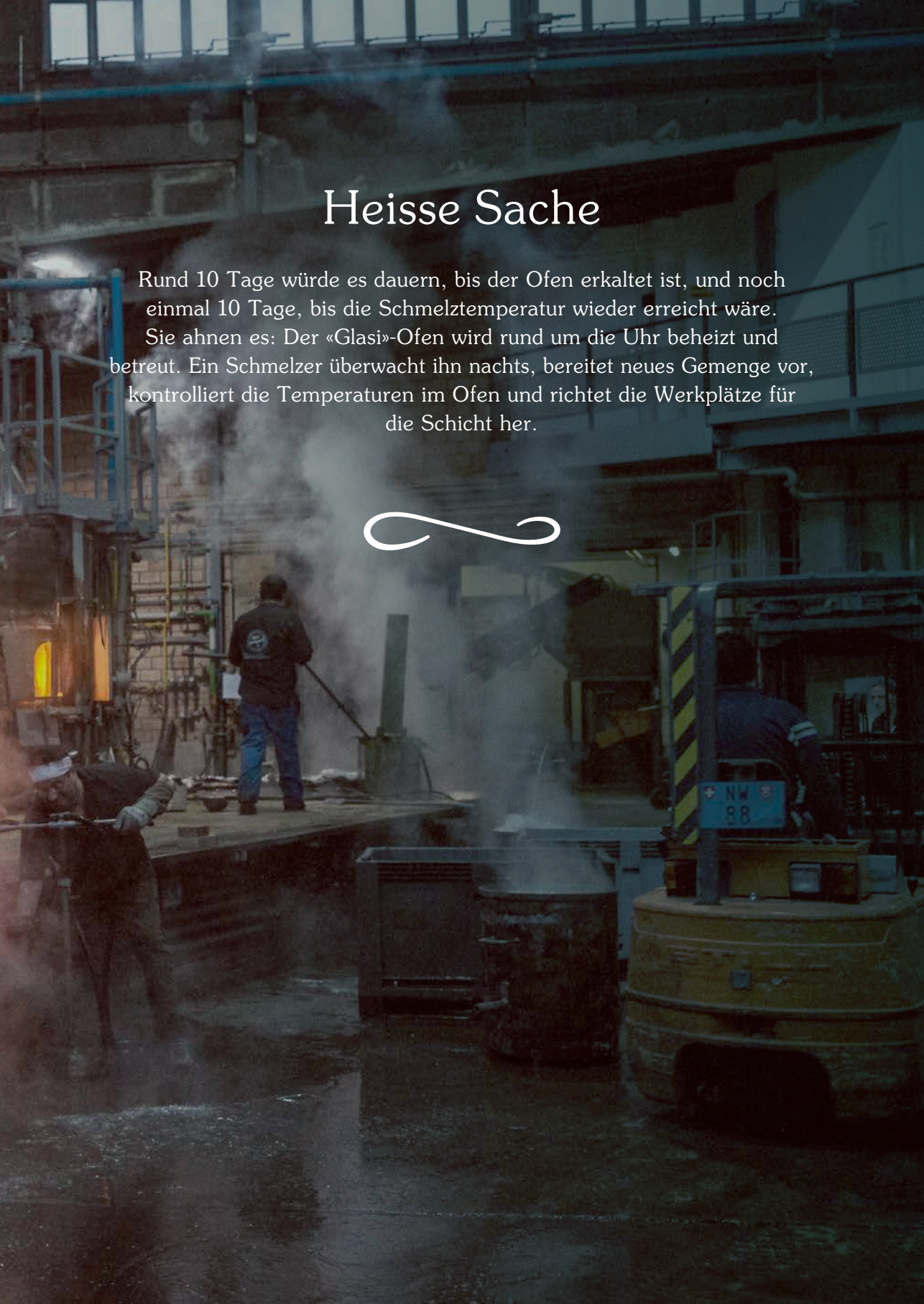






Heisse Sache

Rund 10 Tage würde es dauern, bis der Ofen erkaltet ist, und noch einmal 10 Tage, bis die Schmelztemperatur wieder erreicht wäre. Sie ahnen es: Der «Glasi»-Ofen wird rund um die Uhr beheizt und betreut. Ein Schmelzer überwacht ihn nachts, bereitet neues Gemenge vor, kontrolliert die Temperaturen im Ofen und richtet die Werkplätze für die Schicht her.



Süsse Hausspezialitäten



SAISONDESSERT

Fragen Sie nach unseren

Dessertkarten & Saisondesserts!

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

7.50

mit Rahm

9.50

mit Vanilleglace

11.50

mit Vanilleglace und Rahm

13.50

Unsere Glace-Aromen

RahmglaceVanille, 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

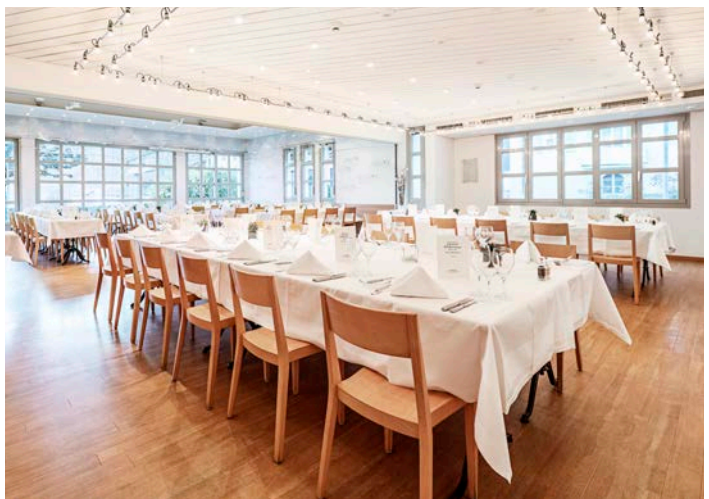
FrappésVanille, Erdbeer, Milkschokolade, Café,
Caramel, Stracciatella, Pistache

9.50

«Glasi» Saal

Es gibt Feste, zu denen man gar nicht viel beitragen muss, damit sie gelingen, weil das Lokal an sich ein Klassiker ist. Glas, Holz, viel Kunst und ebenso viel Herz und Seele: Unsere Event-Perle, der «Glasi» Saal (180 Personen), verleiht Ihrem Familienfest, dem Clubabend, dem Firmenanlass oder Ihrem Bankett das besondere Etwas. Seine geborgene Atmosphäre und die trendige Glas-Erlebnisastronomie sind auch für Hochzeiten beliebt. Der flexible Saal ist unterteilbar in die drei Teile: Möwe, Buchwalder oder Flugli. In jedem dieser Säle sind Sie Teil einer besonderen Geschichte. Bei uns finden Sie einen Top-Service für Ihr gemeinsames Verweilen, eine exquisite frische Marktküche – und das unvergessliche Essen auf Glas.

Kontaktieren Sie uns per Email auf info@glasirestaurant.ch.
Wir beraten Sie gerne bei der Detailplanung und freuen uns auf Sie.







Luzerner «Rathaus Bier» mit Pilatus-Quellwasser

Im «Adler» gehen Sie auf ein «Bier von hier» gebraut mit Pilatus-Quellwasser vom ältesten Brunnennetz der Stadt Luzern. 1873 räumte die Genossenkorporation Hergiswil dem Stadtrat von Luzern «für alle Zeiten» das Recht ein, auf den Hergiswiler Alpen Ober- und Unterlauelen Quellwasser zu fassen und dieses für die Versorgung der Stadt Luzern abzuleiten.

Seit der Gründung der Rathaus Brauerei 1998 braut Reinhard Knispel das bekannte Luzerner «Rathaus Bier» – direkt an der beliebten Promenade im Arkadengeschoss des Luzerner Rathauses. Als ungefiltertes Bier gehört das «Rathaus Bier» zu den Naturtrüben, auch Zwickelbier oder Kellerbier genannt. Lust auf mehr Hopfen? Je nach Jahreszeit bieten wir Spezialbiere wie ein Weizenbier, einen Weihnachtsbock oder ein Märzenbier.

Wohl bekomm's!





Luzerner «Rathaus Bier» mit Pilatus-Quellwasser im Offenausschank

«Rathaus Bier» Naturtrüb

Unser Hausbier ist unfiltriert – auch Zwickel- oder Kellerbier genannt.
Leuchtend goldgelb, spritzig, mit leicht fruchtiger Hopfennote.
Seine Rezenz und Leichtigkeit machen dieses Bier zur hellen Freude.
12% Stammwürze, Vol.% 5.

Herrgöttli	2 dl	4.60
Seidel	3 dl	5.70
	5 dl	7.30

«Rathaus Bier» Spezial

Je nach Jahreszeit haben wir ein Spezialbier, wie zum Beispiel ein Weizenbier, einen Weihnachtsbock oder ein Märzenbier im Angebot.
Erkundigen Sie sich doch bitte bei unseren Mitarbeitenden nach unserem aktuellen Spezialbier.

Sommelier Kelch	2.5 dl	5.60
Seidel oder Weizenglas	3 dl	6.20
	5 dl	7.80

Fassanstich – für die grosse Runde!

Geniessen Sie Ihr «eigenes Bier» vom Holzfass
15 Liter Holzfass mit Rathaus Bier Naturtrüb (auf Vorbestellung) 190.00

Rathaus Bier & Kultur zu Hause geniessen

2 Liter Bierflasche zum Mitnehmen «über die Gasse»

Rathaus Bier Naturtrüb inklusive Flasche	36.00
Rathaus Spezialbier inklusive Flasche	38.00
mit praktischer Trag-Holzbox zuzüglich	16.00

Nachfüllungen

2 Liter Rathaus Bier Naturtrüb	18.00
2 Liter Rathaus Spezialbier	20.00

15 Liter Holzfass Rathaus Bier Naturtrüb

mit Messing Spezial Hahn (auf Vorbestellung)	190.00
--	--------

50% ist Depot und wird bei
ordnungsgemässer Rückgabe zurückbezahlt.

Die Geschichte vom Bier in Hergiswil

Aus der Brauerei des «Gasthauses zum Adler» sprudelten damals, 1864, jährlich 3500 Hektoliter. Im nahe gelegenen «Rössli» kam man auf 3000 Hektoliter Bier. Hinzu kam der Bierguerilla Jakob Weiler vom «Hasli», der ohne Erlaubnis braute und die Hergiswiler quasi illegal mit 2000 Hektolitern Bier versorgte. Die «Haslibrauerei» ging bald wieder ein, jene vom «Adler» und vom «Rössli» blühten auf. Im damaligen Bayrischen Brauhaus auf dem Luzerner Eichhof-Landgut lehrte der Bayer Heinrich Endemann die Luzerner seit 1889 mit seiner Grossbrauerei den Biergenuss im grossen Stil. Um 1900 kaufte er die beiden Hergiswiler Kleinbrauereien. Nach der Übernahme durch die Brauerei Spiess anno 1922 entstand die Vereinigte Luzerner Brauereien AG, die 1937 in «Luzerner Brauerei zum Eichhof» umbenannt wurde.

Ein gutes Jahrhundert später setzt der «Adler» wieder auf ein «Bier von hier» – gebraut mit Pilatus-Quellwasser.



Weine im Offenausschank



Flaschenweine

1 dl 50 cl 75 cl

WEISS

Epesses «Magistrale» AC

Waadt, Schweiz

6.80 34.00 47.50

St. Saphorin

«Roche Ronde» AOC

Waadt, Schweiz

6.80 34.00 47.50

Pinot Grigio «La Bellanotte» DOC

Friaul-Venetien, Italien

7.60 38.00 53.00

Cuvée «Madame Rosmarie» blanc

Adrian Mathier

Wallis, Schweiz

8.30 41.50 58.00

PROSECCO

Prosecco Treviso DOC

Veneto, Italien

8.50 59.50

Flaschenweine

1 dl 50 cl 75 cl

ROSÉWEIN	AIX ROSE Coteaux d'Aix en Provence AOP Frankreich	8.50	42.50	59.50
ROT	Barbera d'Asti «Cascina Terra Felice» DOCG Piemont, Italien	7.30	36.50	51.00
	Bolgheri Rosso «Poggio ai Ginepri» DOC Toskana, Italien	7.80	39.00	54.50
	Cuvée «Madame Rosmarie» rouge Adrian Mathier Wallis, Schweiz	8.30	41.50	58.00

*Fragen Sie nach unseren Wochenspezialitäten
im Offenausschank.*

VIELSEITIGE WEINKARTE

*Für eine grössere Auswahl an Flaschenweine
verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.*



Feuer & Flamme für Glas

Fünf bis sieben erfahrene Glasbläser, viel Puste und sieben Arbeitsgänge braucht es, um ein Kelchglas zu produzieren. Die Glasmacher reichen das Werkstück unter höchster Temperatur von einem Arbeitsschritt zum andern weiter. Glasmacherplatz nennen wir diese Team-Arbeit in der Fachsprache.



Getränke



Mineral & Süssgetränke im Offenauschanke

	3 dl	5 dl
Elmer Mineralwasser	4.50	5.50
Elmer Citro	4.60	5.60
Sinalco Cola	4.60	5.60
Sinalco Orange	4.60	5.60
Apfel Schorle	4.60	5.60
Eistee	4.60	5.60

Alkoholfreie Getränke in der Flasche

Rivella Rot / Blau	33 cl	5.60
Coca Cola / Cola Zero	33 cl	5.60
Schweppes Ginger Ale	20 cl	5.60
Schweppes Tonic Water	20 cl	5.60
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	5.60
Knutwiler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	50 cl	6.60
Knutwiler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	75 cl	9.00

Frisches «Adler» Wasser ist gratis

Für die Dienstleistung verrechnen wir pro 1 Liter Karaffe 5.00

Kaffeegetränke

«Chrampfer Kafi» Kaffee Crème, Espresso oder Milchkaffee 3.30
bis 10.00 Uhr

Kaffee Crème	4.80
Milchkaffee	4.80
Espresso	4.80
Ristretto	4.80
Doppelter Espresso	6.10
Cappuccino	5.90
Latte Macchiato	6.10
Kaffee Mélange	6.10

Tee

Qualitativ hochstehendes «Gschwendner» Teesortiment

Assam Tonga BIO

Green Manjolai BIO

Minze BIO

Kamille BIO

«Heiss & Innig» mit Himbeeren, Erdbeeren und ein Hauch Vanille

Rooibos Limone-Ingwer BIO

Gourmet Kräutertee mit Verveine pro Tasse 4.80

Milch und Heissgetränke

Glas Milch warm / kalt	3 dl	4.60
Schokolade warm / kalt	3 dl	4.80
Ovomaltine warm / kalt	3 dl	4.80
Orangen- oder Apfelpunsch		4.80

Fruchtsäfte & alkoholfreie Aperitifs

Apfelsaft Ramseier	33 cl	5.60
Traubensaft Michel Rot	20 cl	5.60
Tomatensaft Michel	20 cl	5.60
Orangensaft Michel	20 cl	5.60
Sanbittèr	10 cl	5.60

Zuschlag Auffüllgetränk: Mineral oder Orangensaft 2.50

Aperitif & Bitter

	Vol. %	4 cl
Jsotta «Schweizer Vermouth» Bianco	17	8.20
Jsotta «Schweizer Vermouth» Rosso	17	8.20
Campari	23	8.20
Cynar	16.5	8.20
Appenzeller Alpenbitter	29	8.20
Ramazzotti Amaro	30	8.20
Fernet Branca	39	8.20
Jägermeister	35	8.20
Pastis «51»	45	9.70
Absinthe «Kübler»	53	9.70

Zuschlag Auffüllgetränk: Mineral oder Orangensaft 2.50

Erfrischende Begrüssungsdrinks

Gespritzter Weisswein süss	8.70
Gespritzter Weisswein sauer	8.70
Aperol Spritz	10.80
Aperitif «Hugo»	10.80
Haus Apéro «Adler»	10.80

Diverse Getränke

Eichhof Bier alkoholfrei	33 cl	5.80
Eichhof «Pony»	33 cl	6.10
Beckenrieder Orangenmost	49 cl	6.60
Ramseier Suure Moscht klar ohne Alkohol	49 cl	6.60
Ramseier Suure Moscht naturtrüeb	49 cl	7.10
Ramseier Suure Moscht klar	49 cl	7.10
Red Bull Energy Drink	25 cl	6.10

Sherry & Portwein

	Vol. %	4 cl
Sherry Tio Pepe	15	8.20
Taylor's Porto Tawny 10 years	20	13.30

Glas und Gastronomie

Hergiswiler Glas wohnt ein besonderer Glanz inne. Glas ist Glas, meinen Sie? Von wegen: Kristallglas, speziell das Hergiswiler Kristallglas, macht den Unterschied. Es birgt Schönheit und den Sinn für Ästhetik in sich.

Geniessen Sie dieses Feuer aus Licht im «Glasi»-Restaurant kombiniert mit ehrlicher regionaler Gastronomie.





Gebrannte Wasser

	Vol.%	2 cl
«Rathaus Bierbrand» klar «Goldprämiert»	43	7.50
«Rathaus Bierbrand» Barrique «Goldprämiert»	43	8.00
Vieille Kirsch Amstutz	40	8.50
Vieille Pomme Amstutz	40	8.50
Vieille Williams Amstutz «Goldprämiert»	36	9.00
Vieille Prune Amstutz «Goldprämiert»	41	9.00

Schweizer Grappas

	Vol.%	2 cl
Grappa ticinese «La Ticinella»	41.5	9.00
Grappa Vecchia le Morbide Bianca «Angelo Delea»	40	11.50

Grappas Italien

	Vol.%	2 cl
Grappa Nonino «Lo Chardonnay»	41	11.50
Grappa Nonino «Il Moscato»	41	11.50
Grappa Nonino «Il Merlot»	41	11.50
Grappa Nonino «Riserva Antica Cuvée 5 Years»	43	15.00
Grappa Nonino «Riserva Barrique 8 Years»	43	17.00

Gin

	Vol.%	4 cl
Organic Wild Ticino Gin «Bisbino»	40	11.00
«Frakmont» Dry Gin	40	11.00
4 Forest Lucerne Dry Gin	42	11.00
Bombay Sapphire Ldn Dry Gin	40	12.00

Rum

	Vol.%	4 cl
Rum Havanna Anejo Reserva	40	11.00
Ron Diplomático 12 Años Reserva Exclusiva	40	13.50

Brandy & Cognac

	Vol.%	2 cl
Brandy Carlos I Solera Gran Reserva	40	9.50
Cognac Rémy Martin VSOP	40	10.50

Liköre

	Vol.%	4 cl
Bailey's Irish Cream	17	9.50
Limoncino	18	9.50
Vieille Poire Williams «Studer»	36	9.50
Amaretto Disaronno originale	28	10.00
Sambuca «Molinari»	40	10.00
Calvados «Morin» Sélection	40	10.50
Cointreau	40	10.50
Grand Marnier Cordon rouge	40	10.50
Amaro Nonino Quintessentia	35	12.00

Vodka

	Vol.%	4 cl
Vodka Absolut	40	10.50
Grey Goose	40	11.50
Xellent «Swiss» Vodka	40	12.50

Tequila

	Vol.%	4 cl
El Espolon Blanco	40	10.50
El Espolon Reposado	40	10.50

Whisky

	Vol. %	4 cl
Jim Beam Kentucky Bourbon	40	12.50
Kentucky Straight Bourbon Bulleit	45	13.00
Chivas Regal Scotch	40	13.50

Single Malt

	Vol. %	4 cl
Glenlivet 12 years	40	16.00
Dalwhinnie 15 years	43	16.00
Talisker 10 years	45.8	16.00
Oban 14 years	43	17.00
Lagavulin 16 years	43	19.00

Kafi & Tee «Fertig»

		Vol. %	
Coretto Grappa «La Ticinella»	2.5 cl	41.5	6.10
Kaffee Träsch	3 cl	50	6.10
Kaffee Zwetschgen	3 cl	45	6.10
Kaffee Halb-Halb	3 cl	44	6.10
Kaffee Chrüter	3 cl	40	6.10
Kaffee Kirsch	3 cl	40	6.10
Holdrio	3 cl	45	6.10
Minze Tee «Zwetschge»	3 cl	45	6.10
Minze Tee «Träsch»	3 cl	50	6.10
Tee Rum	3 cl	40	6.10
«Schümli-Pflümli»	3 cl	40	8.50



Deklaration

Für unsere Gerichte verwenden wir Schweizer Fleisch.
Unsere Zander-Knusperli sind aus 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

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren;
Spirituosen und Mixgetränke nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.