

Pasta Hit

Tagessuppe oder Menu Salat

Tagliatelle «Caponata» mit Auberginen, Fenchel, rote Paprika	21.70
frische Kräuter, Parmesanflocken	3-Gang 25.40

Wochen Hit

Tagessuppe oder Menu Salat

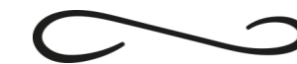
Gebratene Eglifilets «Luzerner Art»	29.70
neue Bratkartoffeln, Marktgemüse	3-Gang 33.40

Unsere Hausspezialitäten

«Glasi Guggeli» vom Grill (500 g)	
½ Swiss Gourmet Poulet mit Butter-Kräutersauce, Pommes frites	27.00
Paniertes Schweinsschnitzel (180 g)	
Pommes frites, Marktgemüse	27.00
Schweins-Rahmschnitzel an Pilzsauce (2 Stück à 90 g)	
Butternüdeli, Marktgemüse	29.00
Original Isenegger Buurebratwurst (200 g)	
Pommes frites, Zwiebelsauce	26.00
mit Butterrösti	+ 2.50
Innerschweizer Gitzi-Ragout «Landfrauen Art»	
Bärlauch-Risotto mit Frühlingszwiebeln	
Frühlingsgemüse mit zweierlei Spargeln	38.50
Kalbs-Cordon bleu «Roter Teufel»* (250 g)	
gefüllt mit Schweizer Chili Käse, Schinken, Tomaten und Knoblauch	
Pommes frites, Frühlingsgemüse mit zweierlei Spargeln	39.50
<small>*15 Minuten Zubereitungszeit</small>	
Blätterteigkissen gefüllt mit Spargelragout	
an leichter Rahmsauce mit Frühlingskräutern, Trockenreis	31.00
Zander-Knusperli mit Sauce Tartar	
Pommes frites, Salzkartoffeln oder bunte Salatgarnitur	28.50

Glasi-Restaurant «Adler»

Wochenmenu



Von Montag bis Samstag (11.30 – 13.45 Uhr) servieren wir an den Arbeitstagen zwei Tagesmenüs, immer mit einer hausgemachten Suppe oder einem Saisonsalat. Fragen Sie nach dem Mittags-Abo, wir belohnen Ihre Treue!

Für unsere Gerichte verwenden wir Schweizer Fleisch. Einzig das Lammfleisch und das Angus Beef stammen aus Irland. Süßwasserfische stammen aus europäischen Gewässern. Salzwasserfische & Meeresfrüchte sind mit dem jeweiligen Fanggebiet (FAO) oder dem Herkunftsland deklariert.

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

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Glasi-Restaurant Adler

Seestrasse 7, 6052 Hergiswil am See

www.glasirestaurant.ch

Reservation

+41 41 630 11 45, info@glasirestaurant.ch

Wein der Woche

1 dl 70/75 cl

WEISSWEIN

Grüner Veltliner «Vinum Optimum»

Weingut Rabl, Langenlois, Österreich

8.00 56.00

ROTWEIN

«Erice» DOC Anima Solis Rosso 2021

Casa Vinicola Fazio, Sizilien

8.00 56.00

Montag

22. April 2024

MENU 1

Tagessuppe oder Menu Salat

Geschmorte Rindskopfbäggli an Rotweinsauce 22.70
Spätzli, Gemüse- Potpourri 3-Gang 26.40

MENU 2 VEGETARISCH

Tagessuppe oder Menu Salat

Quorngeschnetzeltes auf Gemüsebeet 20.70
Maisgaletten 3-Gang 24.40

Dienstag

23. April 2024

MENU 1

Tagessuppe oder Menu Salat

Truthanroulade auf Oliven-Tomatensugo 22.70
Farfalle mit Sesam, Zucchini 3-Gang 26.40

MENU 2 VEGETARISCH

Tagessuppe oder Menu Salat

«Cima di Rapa» Ricotta Muffins 20.70
auf Gemüseallerlei 3-Gang 24.40

Mittwoch

24. April 2024

MENU 1

Tagessuppe oder Menu Salat

Kalbssteak «Pojarski» an Pilzrahmsauce 22.70
Dauphine-Kartoffeln, Brokkoli mit Mandeln 3-Gang 26.40

MENU 2 VEGETARISCH

Tagessuppe oder Menu Salat

Vegetarisches Reisgericht «Nasi Goreng» 20.70
mit Tofuspiessli 3-Gang 24.40

Donnerstag

25. April 2024

MENU 1

Tagessuppe oder Menu Salat

Engelberger Schweins-Rauchbraten an Rotweinjus 22.70
Kartoffelstock, Marktgemüse 3-Gang 26.40

MENU 2 VEGETARISCH

Tagessuppe

Vegetarische «Quesadilla» mit Gemüse 20.70
Avocado Dip 3-Gang 24.40

Freitag

26. April 2024

MENU 1

Tagessuppe oder Menu Salat

Fleischbällchen mit Tomatensauce 22.70
Pilawreis-Ring, Erbsli und Rüeblli 3-Gang 26.40

MENU 2 VEGETARISCH

Tagessuppe oder Menu Salat

«Chili con Papas» 20.70
im Reiring 3-Gang 24.40

Samstag

27. April 2024

MENU 1

Tagessuppe oder Menu Salat

Saftiges Schnitzel vom Pouletschenkel 22.70
Country Cuts, Marktgemüse 3-Gang 26.40

MENU 2 VEGETARISCH

Tagessuppe oder Menu Salat

Ratatouille-Pie 20.70
auf Linsenragout 3-Gang 24.40