

Pasta Hit

Tagessuppe oder Menu Salat

«Lasagne al forno» mit Rindsbolognese		21.70
Tomatenragout, Parmesanflocken	3-Gang	25.40

Wochen Hit

Tagessuppe oder Menu Salat

Gedämpfte Forellenfilets an Krebsschaum		29.70
Risoni-Reis, 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 mit Butterrösti		26.00 + 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 Tagesmenus, 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

29. April 2024

MENU 1

Tagessuppe oder Menu Salat

Schweinsgeschnetzeltes «Zürcher Art»

Spiralen-Teigwaren, Zucchini mit Kräuter

22.70
3-Gang 26.40

MENU 2 VEGETARISCH

Tagessuppe oder Menu Salat

Kartoffel-Quark Nocken mit Gemüse

Tomatensauce

20.70
3-Gang 24.40

Dienstag

30. April 2024

MENU 1

Tagessuppe oder Menu Salat

Trutenbrust Cordon bleu

Bärlauch-Gerstotto, Gemüse- Potpourri

22.70
3-Gang 26.40

MENU 2 VEGETARISCH

Tagessuppe oder Menu Salat

Offene Frühlingsrolle auf Rahmspinat

mit Pinienkernen

20.70
3-Gang 24.40

Mittwoch

01. Mai 2024

MENU 1

Tagessuppe oder Menu Salat

Frühlings-Hackbraten an Bratensauce

Kartoffelstampf, Brokkoli mit Mandeln

22.70
3-Gang 26.40

MENU 2 VEGETARISCH

Tagessuppe oder Menu Salat

Randenburger in Bun

buntes Gemüseallerlei

20.70
3-Gang 24.40

Donnerstag

02. Mai 2024

MENU 1

Tagessuppe oder Menu Salat

Poulet-Currygeschnetzeltes «Casimir»

im Reiring, garniert mit Früchten

22.70
3-Gang 26.40

MENU 2 VEGETARISCH

Tagessuppe

Okrabällchen

auf Ratatouillebeet

20.70
3-Gang 24.40

Freitag

03. Mai 2024

MENU 1

Tagessuppe oder Menu Salat

Kalbsbrustschnitten zart geschmort

Weissweinrisotto, Wurzelgemüse

22.70
3-Gang 26.40

MENU 2 VEGETARISCH

Tagessuppe oder Menu Salat

Hausgemachte «Samosas»

Jasminreis, geschmorter Pak Choi

20.70
3-Gang 24.40

Samstag

04. Mai 2024

MENU 1

Tagessuppe oder Menu Salat

Nidwaldner Saucissons

auf Lauch-Kartoffelgemüse

22.70
3-Gang 26.40

MENU 2 VEGETARISCH

Tagessuppe oder Menu Salat

«Wraps» à la Küchenchef

gefüllt mit Madrasgemüse

20.70
3-Gang 24.40