

Bankettdokumentation

Feiern im Glasi-Restaurant «Adler»



Glasi-Restaurant Adler

Seestrasse 7, 6052 Hergiswil am See
www.glasirestaurant.ch

Reservation

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

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.



Steht Ihr nächstes Fest an?

Feiern Sie Ihren persönlichen Erfolg, Ihr Geschäftsessen oder Ihr Familienfest bei uns. Wir beraten Sie persönlich und gestalten die Menus nach Ihren Wünschen, Ihrem Thema oder Ihren Ideen. Zugegeben, manchmal geht die Leidenschaft mit uns durch, weil Ihr Fest unvergesslich und besonders werden soll. Aber unsere detaillierte Checkliste lässt uns an alles denken.

Ihr Anlass ist bei uns in besten Händen – wir beraten Sie gerne persönlich, kompetent und individuell.

Kontaktieren Sie uns bitte auf info@glasirestaurant.ch.



Manuela Bögli
Geschäftsführerin



Petra Ochsner
Operation Manager



Jaroslav Chmela
Küchenchef

Glasi-Restaurant Adler

Seestrasse 7, 6052 Hergiswil am See
www.glasirestaurant.ch

Reservation

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

Neugierig auf mehr? Unter www.glasirestaurant.ch erfahren Sie alles über unseren «Adler».

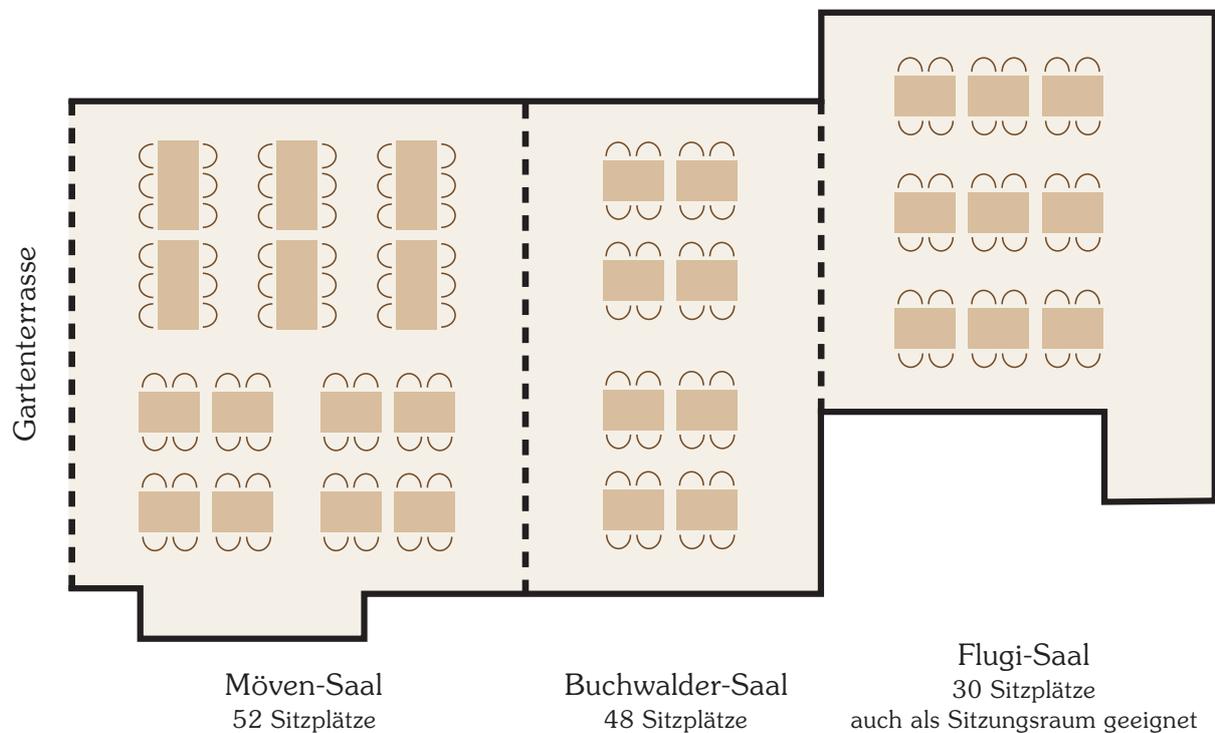
Unser «Glasi» Saal



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, verleiht Ihrem Familienfest, dem Clubabend, dem Firmenanlass oder Ihrem Bankett das besondere Etwas. Seine geborgene Atmosphäre und die trendige Glas-Erlebnisgastronomie sind auch für Hochzeiten beliebt.

Der flexible Saal ist unterteilbar in die drei Teile: Möwe, Buchwalder oder Flugi. 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.
180 Sitzplätze.



Möwen-Saal

Im Möwen-Saal tafeln Sie unter den gläsernen Möwen, die der ehemalige Glasi-Patron Roberto Niederer 1953 für Mövenpick-Erfinder Ueli Prager zur Eröffnung des ersten Mövenpick-Restaurants in Zürich entworfen hat. Schwebende Möwen – was für ein Symbol für Roberto Niederer! Geboren im Fisch, gelebt wie ein freischwebender Vogel. Sohn einer Kalabresin und eines Appenzellers. Unternehmer nannten ihn Künstler – Künstler nannten ihn Unternehmer. Für die «Glasi»-Lüt war er Visionär und Vater zugleich.
52 Sitzplätze.

Romantisch. Verträumt. Tiefgründig.



Buchwalder-Saal

Im Buchwalder-Saal erzählen gläserne Schrifftafeln aus den 1980er-Jahren von der engen Künstlerfreundschaft zwischen dem Luzerner Kunstmaler Ernst Buchwalder (1941–2014) und Roberto Niederer.
48 Sitzplätze.

Poetisch. Spontan. Eigenständig.



Flugi-Saal

Im Flugi-Saal überrascht ein weiteres Kunstprojekt:
Das Oltener Stadtoriginal Hans Küchler (1929 – 2001) goss zusammen
mit Roberto Niederer in der «Glasi» gläserne Flugzeuge.

Diese beklebte Küchler, der als «Flügerlimaler» bekannt war,
mit allerhand Dokumenten.

30 Sitzplätze, auch als Sitzungsraum geeignet.

Bitte erkundigen Sie sich nach unserer Multimedia-Technik.

Sitzungen bis 3 Stunden: Saalmiete inklusive Multimedia-Technik CHF 150.-.
Tagesmeetings über 3 Stunden: Saalmiete inklusive Multimedia-Technik CHF 200.-

Traumhaft. Verspielt. Leichtfüssig.





 **Glasi**
Restaurant

Unser ABC für Ihren Anlass



Apéro und Menuwahl

Ein Apéro ist mehr als ein Auftakt. In der Bankettdokumentation finden Sie mehrere Apéro-Varianten, die vom ersten Augenblick an begeistern. Ab 20 Personen können Sie sich ein einheitliches Menu aus unserer Bankettdokumentation zusammenstellen. Beim Hauptgang können Sie selbstverständlich eine vegetarische oder fleischlose Variante dazu wählen. Den passenden Wein dazu finden Sie in unserer Weinkarte, die wir Ihnen gerne nachreichen.

Blumendekoration

Die Standard-Blumenarrangements sind im Menupreis inbegriffen. Lassen Sie uns Ihre speziellen Dekorationswünsche wissen. Wir bestellen Blumenschmuck bei unseren Floristen (Preise nach Aufwand). Sie können auch Ihre eigene Tischdekoration mitbringen oder liefern lassen.

Bestuhlung

Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein – lassen Sie es uns wissen. Eine Bestuhlung mit runden Tischen, oder eine Konzertbestuhlung ist leider nicht möglich.

Küche

Wir servieren durchgehend warme Küche von 11.30 bis 21.30 Uhr, an Sonn- und Feiertagen bis 20.30 Uhr. Ab 14.00 bis 18.00 Uhr mit einer kleinen Karte. Saisonale Angebote im Frühling, Sommer und Winter mit speziellen Wildgerichten im Herbst. Fischangebote je nach Fang über das ganze Jahr.

Kinder

Für die Gäste der Zukunft halten wir immer eine spezielle Kinderkarte bereit.

Lokalitäten / Seeterrasse

«Landi» Stübli 24 Plätze

«Landi» Gaststube 70 Plätze

«Glasi» Saal unterteilbar bis 180 Plätze (Möwe, Buchwalder & Flugi)

«Adler» Gartenterrasse 140 Plätze

Menukarten

Eine individuelle Menukarte hebt Ihren Anlass hervor. Wir erstellen

Ihnen diese sehr gerne für Ihr gewähltes Menü und Ihren Anlass.

Geben Sie uns den gewünschten Titel, Fotos oder das Signet bekannt.

Öffnungszeiten

7 Tage in der Woche offen.

Montag – Samstag: 8.00 – 24.00 Uhr

Sonn- & Feiertage: 10.00 – 22.00 Uhr

Parkplätze

Es stehen Ihnen ausreichend gratis Parkplätze vor und hinter dem Haus zur Verfügung. Die Carparkplatzfelder sind separat gekennzeichnet.

Personenzahl

Wir bitten um Rückbestätigung der genauen Personenzahl bis spätestens eine Woche vor dem Anlass. Bei Abweichungen zur gemeldeten Personenzahl werden Ihnen die Verpflegungskosten belastet (bis 48 Stunden vor dem Anlass kostenlos).

Planung

Ihr Menu, den Aufbau und die Ausstattung der Räume, sowie weitere wichtige Details offerieren und bestätigen wir Ihnen gerne per E-Mail unter info@glasirestaurant.ch.

Rechnungsstellung

Gerne lassen wir Ihnen eine Rechnung zu kommen. Wir akzeptieren auch alle gängigen Kreditkarten. Wir bitten Sie, Ihre Konsumation im Anschluss vor Ort zu unterzeichnen.

Trauerfeier

Bei Leidessen mit unvorhersehbaren Gästeaufkommen, tolerieren wir eine kostenlose Abweichung von maximal 20% der angenommenen Personenzahl. Wird die Abweichung eingehalten, verrechnen wir die effektiv anwesenden Personen, ansonsten den Anteil abzüglich den 20%. Bitte kontaktieren Sie uns auf info@glasirestaurant.ch.

Torte / Kuchen

Von der Hochzeitstorte bis zum Geburtstagskuchen; wir pflegen eine gute Zusammenarbeit mit dem lokalen Bäcker/Konditor. Möchten Sie Ihre Torte selbst mitnehmen, berechnen wir Ihnen eine Pauschale von CHF 4.00 pro Person.

Verlängerung

Verlängerungspauschale inklusive Mitarbeiterentschädigung und Abgabe Polizei:

Bis 1.00 Uhr: CHF 150.–

Bis 2.00 Uhr: CHF 250.–

Bis 3.00 Uhr: CHF 350.–

Weihnachten & Neujahr

24. Dezember: Ruhetag

25. Dezember: Ruhetag

31. Dezember: offen bis 2.00 Uhr

Wein- und Getränkeauswahl

In unserem Keller finden wir bestimmt den passenden Wein zu Ihrem Menu. Bitte verlangen Sie unsere Wein- und Getränkekarte.

Für mitgebrachte Flaschenweine wird ein Zapfengeld von CHF 37.00 pro 75 cl Flasche verrechnet.

Glühwein im Winter

Gerne bereiten wir Ihnen einen feinen Glühwein (CHF 8.70/Tasse) oder einen alkoholfreien Orangenpunch zu. Unsere Seeterrasse eignet sich hervorragend für ein Warm-up über die Wintermonate.

Unsere Geschäftsbedingungen (AGB)

Ihre Anfrage besitzt Gültigkeit, wenn Sie eine Reservationsbestätigung von uns in schriftlicher oder telefonischer Form erhalten haben.

Bestätigen Sie uns bitte die genaue Personenzahl bis spätestens eine Woche vor dem Anlass. Bei Abweichungen zur gemeldeten Personenzahl werden Ihnen die Verpflegungskosten belastet (bis 48 Stunden vor dem Anlass kostenlos). Selbstverständlich erstellen wir ab zehn Personen eine Rechnung. Wir bitten Sie, Ihre Konsumation im Anschluss vor Ort zu unterzeichnen.

Apéro im «Adler»



Mini Apéro vor dem Essen

Oliven, Grissini, Chips und Nüssli

Pro gemeldete oder anwesende Person 8.00

Apéro Vorschlag zum Eintreffen

2 Stk. Schinkengipfeli
2 Stk. Käseküchlein
2 Stk. Blätterteiggebäck
2 Stk. Mini Pizza
2 Stk. Knoblauchbrot

Pro gemeldete oder anwesende Person 21.00

Belegte Canapés pro Stk

Salami, Käse, Schinken, Thon und Ei 2.80

Lachs, Tartar oder Rohschinken 3.40

Es werden die effektiv bestellten Canapés verrechnet.

Apéro für Zwischendurch

Das Apéro kann auf einem Buffet, im Flying Service oder eingedeckt am Tisch serviert werden.

- 2 Stk. Grissini di Parma
- 2 Stk. Spiessli mit Melonen und Rohschinken
- 2 Stk. Hackfleischbällchen an BBQ Sauce
- 2 Stk. Poulet-Spiessli mit Erdnussbuttersauce
- 2 Stk. Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- 2 Stk. Kleine Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce
- 1 Stk. Saisonales Süppchen in der Espressotasse

Pro gemeldete oder anwesende Person 29.50

Apéro Riche

Das Apéro kann auf einem Buffet, ein Teil im Flying Service oder eingedeckt am Tisch serviert werden.

- «Glasi» Apéro Schiffchen mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Hobelspeck, Sbrinzmöckli, frischer Meerrettich, Essiggurken, Silberzwiebeln, Baumnüsse, Hausbrot und Butter
- Veganer Apéro mit Gemüsedip mit veganem Dressing, Früchtespiessli und Oliven
- «Croquetas de Pollo» hausgemachte Poulet-Kroketten «spanische Art» mit Honig-Senf-Dip & Churrasco-Sauce
- Gläschen mit Cervelat-Käse-Salat
- Kleiner Glasteller mit Rauchlachs und Meerrettichschaum
- Saisonales Süppchen in der Espressotasse

Pro gemeldete oder anwesende Person 44.50

Süsse Option

Schälchen mit «Toblerone» Schokoladen Mousse

Pro gemeldete oder anwesende Person +6.50

Zusätzliche Optionen zum Apéro Riche (je 2 Stk.)

- Schinkengipfeli 3.20
- Käseküchlein 3.20
- Blätterteiggebäck 3.20
- Mini Pizza 3.20
- Knoblauchbrot 3.20
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli 3.20
- Kleine Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce 3.20
- Grissini di Parma 3.90
- Spiessli mit Melonen und Rohschinken 3.90
- Hackfleischbällchen an BBQ Sauce 3.90
- Poulet-Spiessli mit Erdnussbuttersauce 3.90
- Schälchen Safranrisotto mit Parmesanflocken 4.70

Pro gemeldete oder anwesende Person



Herzlich
Willkommen

Glass
Restaurant

Ihre Speisewahl



Aus nachstehend aufgeführten Speisen können Sie Ihr Menu nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Beim Hauptgang können Sie selbstverständlich eine vegetarische oder fleischlose Variante dazu wählen.

Die folgenden Preise der Gerichte und Menus sind für Bankette ab 20 Personen kalkuliert und für eine einheitliche Menuwahl.

Eine à la carte Bestellung aus dieser Karte ist nicht möglich.

Mit einem Aufpreis von CHF 2.-/ Person servieren wir beim Hauptgang im Nachservice eine zweite der nachstehenden Stärkebeilagen:

Reis, Wildreis oder Risotto

Nudeln, Spaghetti oder Tagliatelle

Polenta oder Kartoffelstock

Hausgemachte Spätzli

Bratkartoffeln, Rösti-Kroketten oder Pommes frites

Suppen

Klare Rindskraftbrühe mit Flädli oder Sherry	9.70
Gemüserahmsuppe mit frischen Kräutern	9.70
Klare Rindskraftbrühe mit Eierstich	10.90
Tomatenrahmsuppe mit Basilikum	10.90
Pfälzer-Rüebli-rahmsuppe mit Brotcroûtons	10.90
Currysuppe mit Kokosmilch	10.90
Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleischheu	12.00
Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen	12.00

Salate & Vorspeisen

Grüner Saisonsalat	9.70
Gemischter Salat	11.70
Nüsslisalat mit Ei	13.80
Nüsslisalat mit Trockenfleischheu und Ei	14.90
Nüsslisalat «Förster Art» mit Speck & Pilzen	15.90
Tomaten Mozzarella Salat an Balsamico-Dressing	14.90
Hausgemachte Kalbsterrine mit Waldorfsalat und Preiselbeeren	18.50
Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Toast	21.00

Fleischgerichte

«Glasi Guggeli» vom Grill (500 g)

½ Swiss Gourmet Poulet mit Butter-Kräutersauce
serviert mit Pommes frites 27.00

Schweins-Rahmschnitzel an Pilzsauce (2 Stück à 80 g)

Butternüdeli, Marktgemüse 29.00
vom Kalb 36.00

Grilliertes Swiss Gourmet Pouletbrüstli (180 g) «Toscana»

im Ei-Speckmantel gefüllt mit Mozzarella
Safranrisotto und Kefen 31.00

Rindsschmorbraten «Burgunder Art»

hausgemachte Spätzli
Marktgemüse 32.50

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»

Rösti-Kroketten, Marktgemüse 36.50

Kalbshaxe «Cremolata»

Polenta, Speckbohnen 38.00

Schweinsfiletmedaillons «Calvados» (180 g)

Tagliatelle mit sautierten Eierschwämmli
Brokkoli mit Mandelbutter und gedämpfte Tomate 39.50

Innerschweizer Kalbs Cordon bleu (250 g)

mit Bergkäse, Kräuterbutter und Bauernschinken
glasierten Rüeblli und Butternüdeli 39.00
vom Schwein 32.00

Swiss Prime Roastbeef mit Sauce Béarnaise (200 g)

Rösti-Kroketten, Marktgemüse 44.50

Kalbssteak an Morchelrahmsauce (180 g)

Kartoffelgratin, Marktgemüse 49.50

Rindsfilet am Stück gebraten vom Angus Beef an Pfeffersauce (200 g)

Kartoffelgratin, Marktgemüse 52.50

Fischgerichte

Gebratene Schweizer Eglifilets «Müllerin Art» mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	33.50
Regenbogen Forellenfilets «Luzerner Art» von den Vierwaldstätter-Seefischereien Buttersauce mit Tomaten und Kapern, Trockenreis	37.50
Norwegische Lachstranche an Dill-Kräuterrahmsauce Salzkartoffeln und Blattspinat	34.50

Vegetarische Hauptgerichte

Tortelli Ricotta an Salzeibutter und Tomatensauce	26.50
Gemüseteller «Adler» verschiedenes marktfrisches Gemüse serviert mit einem Spiegelei	27.50
Veganes Früchtecurry im Reisring   getrocknete Bananen mit Kokosflocken, Mandeln	28.00
Original Kernser «Äpler-Magronä» Röstzwiebeln, Apfelmus	29.00
Kartoffelgnocchi mit Pilzen Tomatenragout mit Basilikum, Parmesanflocken	32.50
Kartoffelgnocchi mit in Olivenöl geschmorten Randen  Orangestreifen mit Chicorée	28.50

Desserts

Hausgemachtes Panna Cotta mit Waldbeeren und Schlagrahm	11.00
Meringues mit Vanille- und Erdbeerglace und Schlagrahm	10.50
Hausgemachtes Vanille Parfait mit lauwarmen Zimtzwetschgen	11.50
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm	11.00
Apfelchüechli mit Vanillesauce oder Vanilleeis	13.00
Weisses und dunkles Schokoladenmousse festlich garniert	14.00
Dessertkäse mit vier verschiedene Käsesorten Trauben und Baumnüssen, Brot & Butter	15.50
Dessert und Dessert Käse Buffet ab 100 bis 140 Personen, pro Person	19.50

Selbstverständlich können Sie auch aus unserer Dessertkarte aussuchen.



Edel Breun Taster
genossen...

Wahl Wein
Edel Breun Taster
genossen...

Wahl Wein
Edel Breun Taster
genossen...

Ihre Menuwahl



Nachstehende Menus haben wir für Sie zusammengestellt und sind bei verschiedenen Anlässen auf Küchen und Servicequalität erprobt worden.

Individuelle Wünsche, Vorstellungen und Abänderungen berücksichtigen wir gerne bei der Detail-Besprechung mit Ihnen. Wo immer möglich servieren wir beim Hauptgang einen Nachservice und eine zweite der nachstehenden Stärkebeilagen:

Reis, Wildreis oder Risotto
Nudeln, Spaghetti oder Tagliatelle
Polenta oder Kartoffelstock
Hausgemachte Spätzli
Bratkartoffeln, Rösti-Kroketten oder Pommes frites

«Glasi» Menu 1

Blattsalat mit Rauchlachsstreifen
Balsamico-Dressing



Schweinsrückenbraten gefüllt mit Dörrfrüchten an Portweinjus

Bratkartoffeln mit Rosmarin
Marktgemüse



Parfait Grand Marnier

49.50

«Glasi» Menu 2

Kraftbrühe mit Flädli



Grilliertes Schweinssteak an Calvadossauce

Kernser Butternüdeli
Marktgemüse



Zitronen- und Orangenmousse mit Ananas garniert

48.50

vom Kalb 55.50

«Glasi» Menu 3

Gemischter Salat mit Kernen & Sprossen
französisches Hausdressing



Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»

Rösti-Kroketten
Marktgemüse



Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace und Rahm

55.50

«Glasi» Menu 4

Bunter Marktsalat mit Sprossen
französisches Hausdressing



Schweins Cordon bleu nach Hausart

Pommes frites
glasiertes Wurzelgemüse



Gemischtes Eis mit Meringue und Rahm

49.50

vom Kalb 56.50

«Glasi» Menu 5

Entenlebermousse mit Zwiebelconfit und Selleriesalat



Kraftbrühe mit Flädli



Schweinsfilet im Rohschinkenmantel an Steinpilzsauce

hausgemachter Kartoffelgratin
Marktgemüse



Lauwarme Waldbeeren
mit Bourbon-Vanilleglace und Schlagrahm

69.00

«Glasi» Menu 6

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Toast und Butter



Zartes Kalbsfilet an Cognac-Morchelrahmsauce

Mais-Kroketten, Marktgemüse



Hausgemachtes Birnenmousse mit Mandelgebäck

77.00

«Glasi» Menu 7

Blattsalat mit Ei und gerösteten Brotcroûtons
französisches Hausdressing



Kalbsschnitzel an Waldpilzrahmsauce

Kernser Butternüdeli
Marktfrisches Gemüse



Panna Cotta mit Saisonfrüchte garniert

56.50

vom Schwein 49.50

«Glasi» Menu 8

Hausgemachte Tomatensuppe



Kalbpiccata nach Mailänder Art

Safranrisotto
Gemüsebouquet



Orangencrème «Grand Marnier»

55.50

vom Schwein 48.50

«Glasi» Menu 9

Blattsalat mit Rauchlachsstreifen
Himbeerdressing



Kalbs-Saltimbocca «alla Romana»

Weissweinrisotto mit Waldpilzen
Marktgemüse



Toblerone Schokoladen Mousse garniert

57.50

«Glasi» Menu 10

Blattsalat mit gehacktem Ei
französisches Hausdressing



Im Ofen glasierter Kalbshohrücken

Herzoginnen Kartoffeln
Marktgemüse



Parfait Grand Marnier auf mariniertem Ananas-Carpaccio

62.00

«Glasi» Menu 11

Grüner Blattsalat an Balsamicodressing
mit gehobeltem Parmesan



Englisch gebratenes Roastbeef vom Angus mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin
Marktgemüse



Hausgemachtes Zitronen-Joghurtmousse
mit frischen Früchten

65.50

«Glasi» Menu 12

Gartenfrische Salate mit Muotathaler Trockenfleisch
französisches Hausdressing



«Suure Mocke» an Barolo Sauce

Kartoffelstock
Gemüsebouquet



Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm

52.00

«Glasi» Menu 13

Rindskraftbrühe mit Flädli



Saftiger Wiener Tafelspitz mit frischem Meerrettich

Weisswein-Schnittlauchrahmsauce
Salzkartoffeln, Wurzelgemüse



Bayrische Crème mit saisonalen Früchten garniert

51.00

«Glasi» Menu 14

Carpaccio vom Seeteufel & Lachs
Orangen-Fenchelsalat mit Sesamvinaigrette



Hummerrahmsuppe mit Cognac



Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise

Dauphine Kartoffeln
Marktgemüse



Dessertteller «Adler»

92.00

«Glasi» Menu 15

Variation von schottischem Rauchlachs
Toast & Butter



Safran-Kartoffelschaumsuppe mit Rucola



«Les trois Filets» in zwei Gängen Schweins-, Rinds- und Kalbsfilet am Stück gebraten

Sauce Béarnaise und Cognac-Morchelrahmsauce
Pommes Dauphine, Butternüdeli
Marktgemüse



Exotischer Sorbet-Teller mit frischen Früchten

104.00

«Glasi» Menu 16

Rindsfilet-Carpaccio
mit gehobeltem Parmesan und Rucola



Brunnen-Kressesuppe mit gerösteten Brotwürfeli



Champagner Risotto
mit gebratener Jakobsmuschel



Rosa gebratenes Entrecôte vom Angus Beef an Sauce Béarnaise

Rosmarin-Bratkartoffeln
Marktgemüse



Sachertorte mit hausgemachtem Orangensorbet

108.00

«Glasi» Menu 17

Eisbergsalat mit Crevetten
Cocktailsauce und Kräutervinaigrette



Kraftbrühe mit Gemüsewürfel



Zanderfilet auf Safranrisotto
konfierte Cherrytomaten



Duett von Schweins- und Kalbsfilet an Estragon-Buttersauce

Kartoffelgratin
glasiertes Wurzelgemüse



Portwein-Williams Birne
mit Vanilleeis und Mascarponeschaum

105.00

«Glasi» Menu 18

Rinds-Carpaccio mit Parmesan und Rucola



Gemüseessenz mit altem Sherry und Pistazienklösschen



«Loup de Mer» Klassische Art

Peperonirahmsauce

Safranreis



Sorbet «Kir Royal»



Am Stück gebratener Kalbsrücken

Rosmarin-Portweinjus

Steinpilz-Risotto

Marktgemüse



Feinster Nidwaldner Rohmilchkäse



Mascarpone mousse auf Mangospiegel

125.00

«Glasi» Menu 19

Gebratene Jakobsmuschel auf Zwergorangen-Chutney
Salatbouquet mit gebackenen Trockenfleischstreifen



Champagnersuppe mit pochiertem Wachtel Ei



Wolfsbarschfilet sautiert in Oliven-Kräuter-Öl
Safransauce
Venere-Reis



Sorbet von Schwarzen Johannisbeeren



Grilliertes Rindsfilet in der Knoblauchhaube

Pfeffer-Cognac-Rahmsauce
Kartoffelgratin
Marktgemüse



Karamellisiertes Ananas-Carpaccio mit Himbeersorbet
Kokos Mille feuilles

118.00



Herzlich
Willkommen





«Glasi» Vierwaldstättersee Menu

Knackiges Salatbouquet mit Muotathaler Mostbröckli und Birnenspalten
Balsamico-Traubenkernendressing



Eglifilet «Müllerin Art»

Salzkartoffeln
Marktgemüse



Frischer Fruchtsalat mit Nidwaldner Kirsch

61.50

«Glasi» Fisch Menu aus Süss- und Salzwasser

Lachstartar vom Schottischen Rauchlachs mit Limetten
Honig-Senf dillsauce, Salatgarnitur
Toast & Butter



«Hergiswiler Fischesüpli»



Wolfsbarsch im Sesammantel an roter Curryrahmsauce

Trockenreis mit Pistazien
Allerlei vom jungen Gemüse



Mousse von weisser und dunkler Schokolade garniert

76.00



EXIT

Herzlich
Willkommen

Glasi
Restaurant



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.

Unser täglich frisches Hausbrot stammt vom Christen Beck, der nach dem Credo «Nur vom Feinsten» mit natürlichen Rohstoffen aus der Region backt. Die «Znüni Brötli», Buttergipfeli, Nussgipfel und der Schokoladenkuchen kommen von den Gebrüdern Gurtner, Pistor und Vermo. Diese Produkte werden von regionalen Handwerksbäckereien gefertigt, tiefgekühlt angeliefert und von unseren Mitarbeitenden täglich frisch gebacken oder je nach Bedarf zubereitet.

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.

Glasi-Restaurant Adler

Seestrasse 7, 6052 Hergiswil am See
www.glasirestaurant.ch

Reservation

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