

Pasta Hit

Tagessuppe oder Menu Salat

Tagliatelle «Vesuvischer Art»		21.70
Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Oliven	3-Gang	25.40

Wochen Hit

Tagessuppe oder Menu Salat

Forellenfilet «Luzerner Art»		29.70
Salbeignocchi, 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, Marktgemüse		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. Süswasserfische 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

Vermentino di Sardegna Arvali

7.80 54.50

Sardinien

ROTWEIN

Rosso Piceno Superiore Davore le Caná

8.10 60.70

Marche, Italien

Montag

19. Mai 2025

MENU 1

Tagessuppe oder Menu Salat

Poulet-Roulade «Glasi Art»

Pilaw Reis, Grillgemüse

22.70
3-Gang 26.40

MENU 2 VEGETARISCH

Tagessuppe oder Menu Salat

Gemüseschnitzel mit Kräutersauce

Country Cuts

20.70
3-Gang 24.40

Dienstag

20. Mai 2025

MENU 1

Tagessuppe oder Menu Salat

Schweins Saltimbocca mit Portweinsauce

Nudeln, glasierte Karotten

22.70
3-Gang 26.40

MENU 2 VEGETARISCH

Tagessuppe oder Menu Salat

Gefüllte Peperoni «Italienische Art»

Couscous

20.70
3-Gang 24.40

Mittwoch

21. Mai 2025

MENU 1

Tagessuppe oder Menu Salat

Trutenbrust Piccata Milanese

Spaghetti, Peperonata

22.70
3-Gang 26.40

MENU 2 VEGETARISCH

Tagessuppe oder Menu Salat

Chilli con Papas

Reisring

20.70
3-Gang 24.40

Donnerstag

22. Mai 2025

MENU 1

Tagessuppe oder Menu Salat

Schwinger Fleischkäse mit Bratensauce

Kartoffelstock, Romanesco

22.70
3-Gang 26.40

MENU 2 VEGETARISCH

Tagessuppe

Pasta Variation «Primavera»

20.70
3-Gang 24.40

Freitag

23. Mai 2025

MENU 1

Tagessuppe oder Menu Salat

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»

Fregola Sarda, Zucchini

22.70
3-Gang 26.40

MENU 2 VEGETARISCH

Tagessuppe oder Menu Salat

Thailändische «Mee Krob»

20.70
3-Gang 24.40

Samstag

24. Mai 2025

MENU 1

Tagessuppe oder Menu Salat

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce

Pommes frites, Marktgemüse

22.70
3-Gang 26.40

MENU 2 VEGETARISCH

Tagessuppe oder Menu Salat

Knusprige Falafel

Reisnudeln, Marktgemüse

20.70
3-Gang 24.40