



restaurant
wärbrogg

Winter - Edition

Bio Swiss Lachs

Schwarzwälder Art | Petersilienwurzel | Grapefruit

Kalbsbraten aus dem Ofen und Ragout

Aromen vom Sauerbraten | Bramata Polenta | Erdfrüchte

Meringues Glace

Zwetschgenmousse | White Cake

Menü 3 Gänge 59

Winter - Edition vegetarisch

Petersilienwurzel Tatar

Grapefruit | Haselnuss | Ziegenfrischkäse

Erdfrüchte geschmort und gebeizt

Knusprige Gemüsebällchen | Bramata Polenta | Rosenblüten

Meringues Glace


Zwetschgenmousse | White Cake

Menü 3 Gänge 50

November & Dezember

Wein-Empfehlungen:

	1dl Fl
Schaumwein:	
Mauler du Neuchâtel	9.5 59
Weisswein:	
Chasselas cuvée spéciale Dutruy VD	7.5 49
Cuvée hellgelb Heidegg LU	8.5 52
Solaris Barrique Sitenrain LU	9.5 64
Rotwein:	
Venta d'Aubert Ventus (E)	8.5 52
Clarice Bolgheri rosso DOC (I)	9 56
Riflessi d'Epoca Ticino Merlot DOC	10.5 74

 Vegetarisch

Restaurant Wärbrogg
Alpenquai 4
6005 Luzern
Telefon 041 368 99 99