



restaurant
wärbrogg

Frühlingserwachen

Apero

Datteltomate | Rose | Birne

Holzofen Sauerteigbrot

Datteltomaten Tapenade

Randen-Rosen-Chutney

Birnensalz

Dinner

Weisser Spargel | Orangenblüte | Estragon

Geschmorter Spargel | Orangenblütenmarinade | Wildkräuter

Alpstein Geflügel Supreme | Morchel | Grüner Spargel

Schaumsuppe und Crostini | Morchelragout | Roh mariniertes Spargel

Swiss Lachs | Escabeche | Feigen

Heisgeräuchertes Lachsfilet | Sauce Escabeche | Feigen-Spargel-Salat

Innerschweizer Kalb | Gurke | Badischer Spargel

Kalbsfilet im Hafersud gegart | Kalbsjus | Glasierte Gurken

Spargel Pot-au-feu und Gnocchi

Erdbeer | Rhabarber | Milchreis

Erdbeer-Spargel-Glace | Rhabarberragout | Milchreismousse

5 Gangmenü | 120 CHF

inklusive Weinbegleitung und Apero

Alle Gänge auch in vegetarischer Variante erhältlich

Do | 18.30 Uhr

27.04.

Saisonaler Genuss

Gourmetmenü Frühlingserwachen

Küchenchef Pascal Kreuzer und sein Team überraschen Sie mit einem saisonalen 5-Gang-Menü. Im Mittelpunkt steht der Spargel. Dazu gibt es eine regionale Weinbegleitung.

* Partner: Fischer Weine

* Nutzen Sie zwingend den Vorverkauf via eventfrogg.ch

Wir verwenden vorwiegend
Produkte aus regionaler,
nachhaltiger Produktion.

Kurzfristige Menüänderungen bleiben
vorbehalten.
Für Informationen zu Allergenen wenden
Sie sich an unser Personal.

Alle Preise
inklusive der gesetzlichen MwSt.

Restaurant Wärbrogg – Alpenquai 4
6005 Luzern
Telefon 041 368 99 99
restaurant@waerchbrogg.ch