



restaurant

wärchbrogg

Selection Wärchbrogg

Kalte Vorspeise

Artischockenherzen mariniert und Salat 

Waldbeere | Frischkäse | Haselnuss

Snackgurkenbowl mit Cous Cous  

Apfelrelish | Schnittlauchsud | Limettengranite

Schweizer Kalb

Tartar | Sauerrahm | eingelegte Zwiebel

Suppe

Gartenerbsesuppe 

Cremesuppe | Pfefferminze | schwarzer Sesam

Fenchelsuppe  

Weisse Bohnen | Zitronenthymian | Geröstet Samen

Pilatus Silberlachs

Gebeiztes Filet | Bergkartoffel | Buttermilch

Hauptgang

Rinds Tagliata aus dem Freiamt

Cherrytomate | Parmesan | Ofenkartoffel

Gefüllte Alpstein Pouletbrust

Grober Senf | Mascarponeisotto | Junger Lauch

Vegane Auberginen Mezzelune  

Borretsch | Catalogna | Birne

Süssspeise

Apfelcake 

Vanilleglace | Sauerklee | Apfelragout

Zartbitter Schokolade 

Sorbet | Schwarze Johannisbeere | Meringues

Jumiversum – Jumis Käse aus Bern 

Aarewasser Halbhartkäse aus Rohmilch | Birnensenf | Früchtebrot

3 Gänge Fleisch | Fisch 69

3 Gänge Vegetarisch 59

4 Gänge Fleisch | Fisch 79

4 Gänge Vegetarisch 69

Wir verwenden vorwiegend
Produkte aus regionaler,
nachhaltiger Produktion.

 Vegetarisch
  Vegan

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

Alle Preise
inklusive der gesetzlichen MwSt.

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