



restaurant  
wärbrogg

## Selection-Frühling

### Kalte Vorspeise

#### Pastinake

Getrüffeltes Mousse | Gebeiztes Eigelb | Canellini Bohne

#### Rande

Randen Rosenchutney | Eingelegte Kräuterseitlinge | Pekannuss

#### Black Angus

Corned Beef von der Rinderbrust | Labskaus | Mayonaise

---

### Suppe

#### Topinambur

Schaumsuppe | Kaffee | Ziegenkäse

#### Junger Blattspinat

Cremesuppe | Madras Curry | Koriander

#### Wolfsbarsch

Dashi | Erdnuss | Reisessig

---

### Hauptgang

#### Schweizer Rindsentrecote grilliert

Zwiebelcreme | Gnocchi | Zuckermais-Espuma

#### Schweizer Hecht

Schwarzwurzel-Haselnuss-Ragout | Nussbutter | Naanbrot

#### Spitzkohl

Cous Cous | Safran | Fleur de Sel Birne

---

### Süssspeise

#### Lime Curd

Buttermilch Zitrusglace | Shortbread | Joghurt

#### Bayrische Creme

Olivenöl | Fenchel | Brownie

#### Jumiversum

Frühlingskäse 2021 | Birnensenf | Früchtebrot

3 Gänge Fleisch | Fisch 65

3 Gänge Vegetarisch 55

4 Gänge Fleisch | Fisch 75

4 Gänge Vegetarisch 65

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