restaurant
wärchbrogg

Selection-Frühling

Kalte Vorspeise

Grünspargel
Himbeer | Ziegenkäse | Brioche

Knollensellerie
Morchel | Frühlingszwiebel | Haselnuss

Black Angus
Tartar | Fermentierte Chili | Eigelb

Suppe

Spargel
Cremesuppe | Basilikum | Sprossen

Rote Linse
Kokosnussmilch | Erdnuss | Ingwer

Saibling
Geräucherter Saibling | Kartoffel | Sauerrahm

Hauptgang

Gefüllte Kalbsbrust
Frühlingsgemüse-Wildkräuter-Salat | Honigjus | Jasminblüte

Alpstein Pouletbrust gebacken
Spinat | Erbse | Kohlrabi

Radiccio – Radieschen - Bowl
Luzerner Freilandei | Senf | Bohne

Süssspeise

Erdbeercake
Madagascar Vanille | Joghurt | Sauerampfer

Weisse Schokolade
Creme brulee | Himbeer | Blaubeerglace

Jumiversum
Schlossberger jung | Birnensenf | Früchtebrot

3 Gänge Fleisch I Fisch 69
4 Gänge Fleisch I Fisch 79

3 Gänge Vegetarisch 59
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