



02. bis 06. Juni 2025

Montag

Trutenschnitzel im Cornflakesmantel

Creme fraiche | Ofenkartoffeln | Frühlingsgemüse



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Buchweizenplätzli | Creme fraiche | Ofenkartoffeln | Frühlingsgemüse

Dienstag

«weil wir Pasta lieben» frische Tagliatelle mit Sauce nach Wahl

Sauce Bolognese | Pesto Genovese | Spinat Käsesauce | Sbrinz



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Frische Tagliatelle | Pesto Genovese | Spinat Käsesauce | Sbrinz

Mittwoch

Wärchbrogg Chicken Burger

Paniertes Pouletschenkelsteak | Bun | Chipotlemayo | Pommes



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Vegi Burger | Grillierter Seitan | Chipotlemayo | Pommes frites

Donnerstag

Geschnetzeltes vom Black Angus Beef

Geräucherte Paprikasauce | Gemüse | Champignons | Lauchspätzli



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Planted Geschnetzeltes | Paprikasauce | Champignons | Lauchspätzli

Freitag

Hausgebeitze Bremgartner Lachsforelle

Süss scharfer Ingwer | Spitzkohlsalat | Gewürzreis



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Bio Knospe Tofuspiesli | Süss scharfer Ingwer | Spitzkohlsalat | Gewürzreis



restaurant
wärchbrogg

«Quörry»

Bio-Rind | Gemüse | Joghurt
Im «le Creuset» Töpfli geschmort

Klein 17 | Gross 24

«Vegan-Quörry»

Gemüse, Kichererbsen, Sojajoghurt
Im «le Creuset» Töpfli geschmort

Klein 16 | Gross 22

Tagesmenüs

Tagesmenü inkl. Salat	21
Menü-Package inkl. WfW/Kaffee	25
Tagesmenü Takeaway inkl. Salat	19



VEGGIE – ISLAND

Bowl	12
Free-Island	25

Wir verwenden ausschliesslich
Schweizer Fleisch.
Süsswasserfische stammen aus der
Schweiz und unsere
Salzwasserfische aus einer nachhaltigen
Fischerei.

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