



restaurant
wärbrogg

Wärbrogg Edition

Tomatencremesuppe

Burrata | Gerösteter Sesam | Basilikum

Sommerlich gefüllte Kalbsbrust

Baby Kartoffeln | Fenchel | Stangensellerie | Olive

Beeren Trifle

Marinierte Waldbeeren | Joghurtmousse | Schoggi Brownie

Menü 3 Gänge 59

Vegetarisch

Tomatencremesuppe

Burrata | Gerösteter Sesam | Basilikum

Grillierte Baby Randen

Meerrettich | Senfkaviar | Grüner Apfel | Baumnuss


Beeren Trifle

Marinierte Waldbeeren | Joghurtmousse | Schoggi Brownie

Menü 3 Gänge 53

Wein-Empfehlungen:

	1dl Fl
Weisswein:	
Chasselas cuvée spéciale la Côte AOC Dutruy VD 75cl	8.0 51
Solaris Weinmanufaktur Roos Werthenstein LU 50cl	7.0 29
Rotwein:	
Cuvée dunkelrot Vin de Pays Schloss Heidegg LU 75cl	8.0 55
Camelot Firriato Sicilia rosso DOC 75cl	9.5 65

 Vegetarisch

Restaurant Wärbrogg
Alpenquai 4
6005 Luzern
Telefon 041 368 99 99