



restaurant
wärbrogg

Wärbrogg Edition

Basilikumcremesuppe

Kischtomate | Zitronenöl | Pinienkerne

Geflügel Involtini

Cremolata | Bramata Polenta | Frühlingsgemüse

Weisses Schokoladenmousse

Himbeeren | Karamellbiscuit | Süsses Pesto

Menü 3 Gänge 59

Vegetarisch

Basilikumcremesuppe

Kischtomate | Zitronenöl | Pinienkerne

Tessiner Bramata Polenta

Sautiertes Frühlingsgemüse | Cremolata | Fetacrumble

Weisses Schokoladenmousse

Himbeeren | Karamellbiscuit | Süsses Pesto

Menü 3 Gänge 53

Wein-Empfehlungen:

1dl | Fl

Weisswein:

Chasselas cuvée spéciale la Côte 8.0 | 51
AOC Dutruy VD 75cl

Schänker Wy Sonnenrainer Cuvée 7.0 | 49
Schenkon LU 75cl

Rotwein:

Cuvée dunkelrot Vin de Pays 8.0 | 55
Schloss Heidegg LU 75cl

Camelot Firriato Sicilia rosso DOC 9.5 | 65
75cl

 Vegetarisch

Restaurant Wärbrogg
Alpenquai 4
6005 Luzern
Telefon 041 368 99 99