



Wärchbrogg Edition

Lauchcremesuppe

Geräucherte Karotte | Apfelbalsam | Sauerrahm

Sous vide gegarter Kalbshohrücken

Honig-Kräuter-Jus | Kartoffelgnocchi | Marktgemüse

Lauwarmer Rüblicake

Chai Glace | Kandierte Mandeln | Orangenragout

Menü 3 Gänge 59

Vegetarisch

Lauchcremesuppe

Geräucherte Karotte | Apfelbalsam | Sauerrahm

Gebratene Kartoffelgnocchi

Tomatenrahmsauce | Marktgemüse | Parmesan Reggiano

Lauwarmer Rüblicake

Chai Glace | Kandierte Mandeln | Orangenragout

Menü 3 Gänge 53



restaurant
wärbrogg

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 Wärchbrogg
Alpenquai 4
6005 Luzern
Telefon 041 368 99 99