



restaurant wärchbrogg



Selection-Wärchbrogg

Kalte Vorspeise

Beluga Linsen

Apfel Balsam Essig | Haselnuss | Mizuna

Eingelegter Rettich und Gurken

Kräuter Cous Cous | Erbse | Kürbiskernölmayo

Lachsforelle aus Bremgarten

Heisgeräuchert | Kartoffelbrot | Orangenblütenaroma

Suppe

Knollensellerie

Cremesuppe | Mandelkrokant | Kaffeeöl

Butternusskürbis

Ofen gerösteter Kürbis | Ingwer | Kürbisrelish

Kartoffel-Speck-Suppe

Wurzelgemüse | Schnittlauch | Geräucherter Speck

Hauptgang

Black Angus Rindsentrecote am Stück

Sous Vide gegart | Geschmorter Kabis | Frischkäse

Geschmorte Kalbsbacken

Kräuterjus | Tessiner Polenta | Ofengemüse

Acquerello Risotto

Gebratene Pilze | Zitrone | Wirz

Süßspeise

Winterapfel

Warmes Apfel-Gewürz Ragout | Zimtglasur | Biscuit

Macadamia

Macadamia – Schokoladen-Brownie | Sauerkirschen | Joghurt

Jumiversum – Käse aus Bern

Appenberer Hartkäse aus Rohmilch | Feigensenf | Früchtebrot

3 Gänge Fleisch | Fisch 73

4 Gänge Fleisch | Fisch 83

3 Gänge Vegetarisch 68

4 Gänge Vegetarisch 78

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