



23. bis 27. März 2026

Montag

Säulischnitzel vom Nierstück

Preiselbeer | Zitrone | Hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Gemüseschnitzel | Preiselbeer | Zitrone | Kartoffel-Gurken-Salat

Dienstag

Metzger Aernes Kalbshacksteak

Senf-Frischkäse-Dip | Bramata Polenta | Sautiertes Marktgemüse



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Blumenkohl-Knusper-Steak | Senf-Frischkäse-Dip | Polenta | Gemüse

Mittwoch

Wärchbrogg Burger – 100% CH Beef

Hausgemachte BURGERSAUCE | Salat | Essiggurke | Pommes frites



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Soja Burger | BURGERSAUCE | Salat | Essiggurke | Pommes frites

Donnerstag

Speck Magronen – Original Kernser Magronen

Kartoffel | Käserahmsauce | Apfelmus | Schnittlauch | Sbrinz



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Spaghetti Napoli | UrDinkel Spaghetti | Tomaten-Gemüse-Sugo | Kräuter

Freitag

Gebackene Felchenknusperli

Terijaki Sauce | Wildreis | Junger Blattspinat



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Gebackene Gemüsenuggets | Terijaki Sauce | Wildreis | Blattspinat



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