



restaurant
wärbrogg

13. bis 17. April 2026 – Frühlingserwachen

Montag

Metzger Aernes Kalbsfleischkäse aus dem Ofen

Senfrahmsauce | Bramata Polenta | Spargel Frühlingsgemüse



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Veganer Fleischkäse | Senfrahmsauce | Bramata Polenta | Spargel

Dienstag

Spargel Pasta – Frische Hartweizen Fusilli

Rohschinken | Erbsen | Catalogna | Grünspargel



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Frische Hartweizen Fusilli | Ziegenfrischkäse | Grünspargel | Erbsen

Mittwoch

Geflügel Piccata von der Trutenbrust

Zitronenbutter | Kräuter Risotto | Spargelgemüse



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Sellerie Piccata | Zitronenbutter | Kräuter Risotto | Spargelgemüse

Donnerstag

Frühlings Burger – 100% CH Swiss Black Angus Beef

Creme fraiche | Rucola | Brioche Bun | Pommes frites



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Frühlings Burger | Gemüsepatte | Creme fraiche | Brioche Bun | Pommes

Freitag

Sautiertes Forellenfilet

Weissweinsauce | Wildreismix | Spargelgemüse



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Gebackener Tempeh | Weissweinsauce | Wildreismix | Spargelgemüse

«Empfehlung»

Frische Zitronen-Spargel-Casarecce
Grillierter Grüner Spargel | Parmesan

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 Wärbrogg – Alpenquai 4
6005 Luzern
Telefon 041 368 99 99
restaurant@waerchbrogg.ch