



27. April bis 01. Mai 2026

Montag

Fregola Sarda mit grobem Senf

Kalbs Chipollata | Frühlingsgemüse | Apfel-Balsamico | Parmesan



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Fregola Sarda | Linsen Tempeh | Frühlingsgemüse | Parmesan

Dienstag

Säuli Geschnetzeltes Stroganoff

Paprika Rahmsauce | Vitaminreis | Marktgemüse



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Sojageschnetzeltes Stroganoff | Paprika Rahmsauce | Vitaminreis

Mittwoch

Wärchbrogg Rindshamburger

Ponzumayo | Apfel-Randen-Salat | Süsskartoffel



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Halloumi Burger | Ponzumayo | Apfel-Randen-Salat | Süsskartoffel

Donnerstag

Bami Goreng

Gebratene Pouletbruststreifen | Soja-Chili-Marinade | Gemüse



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Bami Goreng | Bio Seitan | Soja-Chili-Marinade | Gemüse

Freitag

Metzger Aernes Ofenfleischkäse

Thymianjus | Hausgemachte Eierspätzli | Marktgemüse



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Spätzli Pfanne | Kräuter Rahmsauce | Marktgemüse | Alpkäse



restaurant
wärbrogg

«Quörry»

Bio-Rind | Gemüse | Joghurt
Im «le Creuset» Töpflli geschmort

Klein 17 | Gross 24

«Vegan-Quörry»

Gemüse, Kichererbsen, Sojajoghurt
Im «le Creuset» Töpflli geschmort

Klein 16 | Gross 22

Tagesmenüs

Tagesmenü inkl. Salat	21
Menü-Package inkl. WfW/Kaffee	25
Tagesmenü Takeaway inkl. Salat	19



VEGGIE – ISLAND

Bowl gross, à discretion	25
Mittags Portion	19
Bowl klein	12

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