



05. bis 09. Januar 2026

Montag

Ghackets und Hörnli – 100% Swiss Black Angus

UrDinkel Hörnli | Hausgemachter Apfelmus | Geriebener Sbrinz

 **Auswahl von kalten & warmen Gerichten**

Planted | UrDinkel Hörnli | Apfelmus | Geriebener Sbrinz

Dienstag

Pouletbrustgeschnetzeltes

Paprikarahmsauce | Langkornreis | Sautiertes Gemüse

 **Auswahl von kalten & warmen Gerichten**

Seitangeschnetzeltes | Paprikarahmsauce | Langkornreis | Gemüse

Mittwoch

Japanisches Pork Katsu

Gebackenes Säulischnitzel | Gemüsenudeln | Soja Dip

 **Auswahl von kalten & warmen Gerichten**

Gemüse Tempura | Gebratene Nudeln | Freilande | Soja Dip

Donnerstag

Kalbsburger im Briochebun

Raclettekäse | Karotten-Sellerie-Salat | Cranberries | Pommes frites

 **Auswahl von kalten & warmen Gerichten**

Blumenkohl Burger | Brioche | Karotten-Sellerie-Salat | Pommes

Freitag

Bremgartner Regenbogenforelle

Orangen-Linsen-Salat | Kräuterrelish | Wintergemüse

 **Auswahl von kalten & warmen Gerichten**

Frühlingsrollen | Orangen-Linsen-Salat | Kräuterrelish | Wintergemüse



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



Bowl	12
Free-Island	25

«Üse Fondue-Tisch»

Vom 05. – 30. Januar 2026

Geniesst draussen auf unserer Terrasse
ein gemütliches Fondue.

[Tisch reservieren](#)

