



13. bis 17. Juli 2026

## Montag

### Ofen Sommergemüse

Tranchen vom Schweinskaree | Gremolata | Marinierte Kirschtomaten



**VEGGIE – ISLAND** Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Ofen Sommergemüse | Gebackener Camembert | Gremolata

## Dienstag

### Pasta all arrabiata

Gebratene Pouletbruststreifen | Peperoni Tomatenragout | Petersilie



**VEGGIE – ISLAND** Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Pasta all arrabiata | Quinoa Balls | Peperoni Tomatenragout | Petersilie

## Mittwoch

### Chop Suey

Rindsgeschnetzeltes | 5 Spices | Langkornreis | Gebratenes Gemüse



**VEGGIE – ISLAND** Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Chop Suey | 5 Spices | Langkornreis | Gebratenes Gemüse | Freilandeier

## Donnerstag

### Panierte Trutenbrustschnitzel

Pommes frites | Marktgemüse



**VEGGIE – ISLAND** Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Panierte Kohlrabischnitzel | Pommes frites | Marktgemüse

## Freitag

### Kalbsbrätkügelchen Tessiner Art

Kräuter-Polenta | Honig Karotten



**VEGGIE – ISLAND** Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Kräuter-Polenta | Gemüseragout | Junger Blattspinat mit Champignons



restaurant  
wärbrogg

### «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 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