



restaurant

wärchbrogg

12. bis 16. Januar 2026

Montag

Pouletbrustgeschnetzeltes

Erdnuss-Chilisauce | Duftreis | Sautiertes Gemüse



Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Planted | Erdnuss-Chilisauce | Duftreis | Sautiertes Gemüse

Dienstag

Metzger Aernes Winterhackbraten vom Rind

Dunkelbiersauce | Kartoffelstock | Wurzelgemüse



Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Gemüsestrudel | Thymiansauce | Kartoffelstock | Wurzelgemüse

Mittwoch

Piccata vom Seetaler Säuli

Ei-Parmesan-Panade | Kräuter-Risotto | Brokkoli



Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Pastinaken Piccata | Kräuter-Risotto | Brokkoli

Donnerstag

Mediterrane Pasta

Gezupfte Kalbsbrust | Kräuterseitlinge | Blattgemüse | Tomaten-Dip



Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Mediterrane Pasta | Seitan | Kräuterseitlinge | Haselnuss | Tomaten-Dip

Freitag

Rotaugen Knusperli

Kräuter-Dip | Orangen Zartweizen | Lauwarmer Rotkohl Salat



Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Gebackener Tofu | Kräuter-Dip | Zartweizen | Orange | Rotkohlsalat

«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](#)

