



15. bis 19. September 2025

Montag

Metzger Aernes Rindshacktätschli

Kalbsjus | Tessiner Polenta | Honigkarotten



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Linsen Preiselbeertätschli | Senf | Tessiner Polenta | Honigkarotten

Dienstag

Säuli Cordon bleu vom Nierstück

Hausgemachter Ketchup | Mischgemüse | Pommes frites



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Knollensellerieschnitzel | Ketchup | Mischgemüse | Pommes frites

Mittwoch

Gefüllte Pouletbrust mit Frischkäse und Dattel

Joghurt-Zitronen-Dip | Tomaten-Melonen-Gemüse | Zartweizen



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Grillierter Halloumi | Joghurt-Dip | Tomaten-Melonen-Gemüse | Ebly

Donnerstag

Kalbsburger im Briochebun

Burgersauce | Gemüsesalat | Rosmarin Wedges



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Veganer Burger | Burgersauce | Gemüsesalat | Rosmarin Wedges

Freitag

Bremgartner Regenbogenforelle

Cremige Spinatsauce | Wildreis | Brokkoli



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Gemüse Tempura | Cremige Spinatsauce | Wildreis | Brokkoli



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	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