



**19. bis 23. Januar 2026**

### Montag

#### Gebratener Basmatireis mit Pouletbrust

Shiitake | Chinakohl | Gartenerbsen | Luzerner Freilandei | Sojasauce



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

Gebratener Reis mit Planted | Shiitake | Freilandei | Sojasauce | Sesamöl

### Dienstag

#### Frischkäse Tortelloni mit gebratener Salsiccia

Spinatrahmsauce | Blattgemüse | Geriebener Parmesan



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

Frischkäse Tortelloni | Tofu | Spinatrahmsauce | Blattgemüse | Parmesan

### Mittwoch

#### Metzger Aernes Säulinierstück niedergegart

Kalbsjus mit Trockenfrüchten | Birnen-Kartoffel-Stampf | Wintergemüse



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

Panierte Champignons | Vegane Jus | Birnen-Kartoffel-Stampf | Gemüse

### Donnerstag

#### Classic Cheeseburger vom Swiss Black Angus mit Gruyère

Brioche Bun vom Bäcker Moos | Tomate | Essiggurke | Pommes frites



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

Vegi Cheeseburger | Quinoa | Gruyère | Brioche Bun | Pommes frites

### Freitag

#### Bremgartner Regenbogenforelle gebraten

Zitronen Salsa | Petersilien Cous Cous | Sautiertes Gemüse



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

Gebratener Halloumi | Zitronen Salsa | Cous Cous | Sautiertes Gemüse



# 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](#)

