



restaurant  
wärbrogg

19. bis 23. Januar 2026

## Montag

**Gebratener Basmatireis mit Pouletbrust**

Shiitake | Chinakohl | Gartenerbsen | Luzerner Freilande | Sojasauce



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

Gebratener Reis mit Planted | Shiitake | Freilande | 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 Säulnierstück 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

## «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

## «Üse Fondue-Tisch»

Vom 05. – 30. Januar 2026

Geniesst draussen auf unserer Terrasse  
ein gemütliches Fondue.

[Tisch reservieren](#)

