



20. bis 24. Oktober 2025

Montag

Gehacktes und Hörnli

Swiss Black Angus | UrDinkel Hörnli | Hausgemachter Apfelmus | Sbrinz



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Gehacktes und Hörnli | Soja | UrDinkel Hörnli | Apfelmus | Sbrinz

Dienstag

Fleischkäse Jägerart

Champignon Rahmsauce | Eierspätzli | Marktgemüse



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Überbackener Blumenkohl | Eierspätzli | Marktgemüse | Champignons

Mittwoch

Gebratene Pouletbruststreifen

Ingwer | Mungosprossen | Basmatireis | Knackiges Sesamgemüse



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Gebackener Tempeh | Ingwer | Basmatireis | Knackiges Sesamgemüse

Donnerstag

Kalbsburger im Brioche Bun

Metzger Aernes Kalbspatty | Zwiebeln | Burgersauce | Pommes frites



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Vegi Burger im Brioche Bun | Zwiebeln | Burgersauce | Pommes frites

Freitag

Egli Knusperli im Bierteig

Sauerrahmdip | Geschmorte Randen | Gewürz Couscous



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Kichererbsen Falafel | Sauerrahm | Geschmorte Randen | Couscous



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