



restaurant
wärbrogg

03. bis 07. November 2025

Montag

Metzger Aernes Rippli

Senf Dip | Bratkartoffeln | Grüne Bohnen



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Geräucherter Tofu | Senf Dip | Bratkartoffeln | Grüne Bohnen

Dienstag – AZUBI Zmittag

Hausgemachter Rehpfeffer

Zwetschgen Chutney | Quarkspätzli | Apfel-Rotkohl

Der Lehrling
ist der Chef!



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Bio Dinkel Ragout | Zwetschgen Chutney | Quarkspätzli | Apfel-Rotkohl

Mittwoch

Pouletbrustgeschnetzeltes

Tessiner Sauce | Kräuter Gnocchi | Pastinaken-Karotten-Gemüse



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Seitangeschnetzeltes | Tessiner Sauce | Gnocchi | Pastinaken | Karotten

Donnerstag

Cordon bleu vom Niertsück

Bergkäse und Schinken | Pommes frites | Marktgemüse



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Gefüllter Wirz | Bergkäse und Champignons | Pommes | Marktgemüse

Freitag

Bremgartner Bachforelle

Sesamsauce | Wildreis | Gerösteter Blumenkohl



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Gebackene Reissticks | Sesamsauce | Gerösteter Blumenkohl

«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