



24. bis 28. November 2025

Montag

Metzger Aernes Rehhacktätschli – Schweizer Wild aus der Region.
Champignonsauce | Eierspätzli | Apfel-Rotkohl



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Gemüsehacktätschli | Champignonsauce | Eierspätzli | Apfel-Rotkohl

Dienstag

Pasta alla boscaiola

Trofie Nudeln | Tomatenrahmsauce | Pancetta | Champignons | Parmesan



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Pasta alla boscaiola | Tomatenrahmsauce | Champignons | Kürbis

Mittwoch

Rindshamburger griechische Art

Tzatziki | Peperoni | Zwiebelringe | Mariniertes Spitzkohl



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Halloumi Burger | Tzatziki | Peperoni | Zwiebelringe | Spitzkohl

Donnerstag

Gefüllte Pouletbrust gebacken – Schlossberger und Schinken

Preiselbeer Dip | Kartoffelgratin | Marktgemüse



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Gebackene Kohlrabischnitzel | Preiselbeer | Kartoffelgratin | Marktgemüse

Freitag

Bremgartner Bachforelle

Gebraten mit Orangenöl | Fenchel Risotto | Geröstete Mandeln



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Geräucherter Tofu | Orangenöl | Fenchel Risotto | Geröstete Mandeln



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