



restaurant wärchbrogg

26. bis 30. Januar 2026

Montag

Speck Magronen – Kernser Magronen in Käsesauce

Kartoffeln | geschmolzene Zwiebeln | Hausgemachter Apfelmus

VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Äpler Magronen | Käsesauce | Zwiebeln | Apfelmus | Schnittlauch

Dienstag

Metzger Aernes Pouletbrust Cordon bleu

gefüllt mit Schlossberger und Schinken | Pommes frites | Marktgemüse

VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Hausgemachte Wirz Cordon bleu | Pommes frites | Marktgemüse

Mittwoch

Rahmgeschnetzeltes vom Apfelsäuli

Gebratene Champignons | Kräuterspätzli | Butternuss Kürbis

VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Dinkel Rahmgeschnetzeltes | Kräuterspätzli | Butternuss Kürbis

Donnerstag

Winter Burger im Vollkornbun – Rindspatty mit Senfcreme

Zwiebel Ingwer Nuggets | Apfel Rüebli Salat

VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Linsen Tempeh Burger | Zwiebel Ingwer Nuggets | Apfel Rüebli Salat

Freitag

Egli Filets im Tempurateig

Blumenkohl Daal | Basmatireis | Limetten Joghurt

VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Gemüse Tempura | Blumenkohl Daal | Basmatireis | Limetten Joghurt

«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](#)

