



09. bis 13. Februar 2026

Montag

Metzger Aernes Fasnachts Fleischkäse

Senf Dip | Bratkartoffeln | Wintergemüse



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Marinierter Halloumi | Chili Dip | Bratkartoffeln | Wintergemüse

Dienstag

Pouletbrustgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce

Langkornreis | Glasiertes Gemüse



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Planted Geschnetzeltes | Champignonrahmsauce | Langkornreis | Gemüse

Mittwoch

Hartweizen Casarecci Pasta

Kalbscipollata | Pikantes Peperoniragout | Marinierter Rucola



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Hartweizen Casarecci Pasta | Soja Kräuter Chunks | Peperoniragout

Donnerstag

Swiss Black Angus Burger im Honig Rauch Bun

Essigurke | Zwiebel | Süß-scharfe Burgersauce | Pommes frites



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Edamame Burger | Honig Rauch Bun | Burgersauce | Pommes frites

Freitag

Swiss Lachs Knusperli im Bierteig

Tartarsauce | Apfel Gurkensalat | Zartweizen mit Dill



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Gemüse Tempura | Tartarsauce | Apfel Gurkensalat | Zartweizen mit Dill



restaurant wärchbrogg

«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



Bowl	12
Free-Island	25

Wir verwenden ausschliesslich
Schweizer Fleisch.

Süsswasserfische stammen aus der
Schweiz und unsere
Salzwasserfische aus einer nachhaltigen
Fischerei.

Restaurant Wärchbrogg – Alpenquai 4
6005 Luzern
Telefon 041 368 99 99
restaurant@waerchbrogg.ch