



16. bis 20. Februar 2026

Montag

Uelihof Bio Jungrind Polpette geschmort
Joghurt Dip | Gewürzreis | Hokkaido Kürbis



Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Bio Chili Tofu | Joghurt Dip | Gewürzreis | Hokkaido Kürbis

Dienstag

Paniertes Säulischnitzel vom Niertstück
Thymianjus | Kräuter Pasta | Wintergemüse



Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Panierte Kohlrabischnitzel | Thymianjus | Kräuter Pasta | Wintergemüse

Mittwoch

Metzger Aernes Zunft Hackbraten
Champignonrahmsauce | Hausgemachte Eierspätzli | Blumenkohl



Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Linsenragout | Champignonrahmsauce | Eierspätzli | Blumenkohl

Donnerstag

Pulled Pork Burger
BBQ Sauce | Coleslaw | Pommes frites



Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Pulled Planted Burger | BBQ Sauce | Coleslaw | Pommes frites

Freitag

Gebratenes Bremgartner Lachsforellenfilet
Orangen Pfeffer Marinade | Gerösteter Cous Cous | Fenchel



Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Gerösteter Cous Cous | Feta mit Kapern gebacken | Fenchelgemüse



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