



## 23. bis 27. Februar 2026 | Schweizer Klassiker

### Montag

#### Tessiner Rindsschmorbraten

Rotweinsauce | Kräuter Risotto | Marktgemüse



#### VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Kräuter – Mascarpone – Risotto | Marktgemüse | Pinienkerne | Parmesan

### Dienstag

#### Innerschweizer Älpler Magronen – Geräucherter Speck vom Metzger Aerne

Sbrinzrahmsauce | Hausgemachter Apfelmus | Geschmolzene Zwiebeln

#### VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Älpler Magronen | Festkochende Kartoffeln | Sbrinz | Apfelmus

### Mittwoch

#### Zürcher Geschnetzeltes vom Geflügel

Champignonrahmsauce | Kartoffelrösti | Marktgemüse

#### VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Zürcher Geschnetzeltes mit Planted | Champignonrahmsauce | Rösti

### Donnerstag

#### Pastetli Luzerner Art mit Brätchgüeli

Rahmsauce | Vitaminreis | Karotten und Erbsen

#### VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Vegi Pastetli Luzerner Art | Rahmsauce | Vitaminreis | Karotten | Erbsen

### Freitag

#### Regenbogenforellenfilet Zuger Art

Weisswein Kräuter Sauce | Confierte Tomaten | Langkornreis

#### VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Gebratene Gemüsemedaillons | Weisswein Kräuter Sauce | Langkornreis



# 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](mailto:restaurant@waerchbrogg.ch)