



restaurant  
wärbrogg

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 Äpler Magronen – Geräucherter Speck vom Metzger Aerne

Sbrinzrahmsauce | Hausgemachter Apfelmus | Geschmolzene Zwiebeln



VEGGIE – ISLAND Auswahl von kalten & warmen Gerichten

Äpler 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 Brätchügeli

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

«Quörry»

Bio-Rind | Gemüse | Joghurt  
Im «le Creuset» Töpfl geschmort

Klein 17 | Gross 24

«Vegan-Quörry»

Gemüse, Kichererbsen, Sojajoghurt  
Im «le Creuset» Töpfl 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