



wärchbrogg

WILLKOMMEN IM BISTRO VÖGELIGÄRTLII

**Wir bedienen dich gerne
am Buffet im Bistro.**

Öffnungszeiten

Montag – Freitag: 8 – 18

Samstag: 8 – 16

Sonn- und Feiertage geschlossen



wärchbrogg

GETRÄNKE

KAFFEE | TEE

Kaffee Americano	4.80
Espresso	4.80
Doppelter Espresso	5.50
Schale	5.20
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	5.50
Flat White	6.20
Café Latte Freddo (kalt)	5.50
Chai Tee Latte (Gewürzteesmischung mit Milch)	5.50
Kalte Heisse Ovo Schoggi	5.00
Kalte Heisse Milch	3.90
Diverse Tee's von l'art du thé	4.80
Zusatz Espresso Shot	1.00

Alternative Milch: Hafermilch

WASSER

WfW - Wasser für Wasser	30cl	1.50
	1lt	4.00
Knutwiler Mineral mit still	30cl	3.00
	50cl	4.00

SOFTDRINKS

«Huus» Eistee Classic	30cl	4.50
Orange/Schwarztee		
«Huus» Eistee Frucht	30cl	4.50
Minze/Hibiskus		
«Huus» Limonade	30cl	4.50
Minze/Zitrone		
Vivi Kola Vivi Kola Siro	33cl	5.50
Gazosa	35cl	5.50
Rivella rot	50cl	5.50
Vivi Mate	33cl	5.50
Ramseier Hochstämmer Most	30cl	4.50

BIER (Schweiz)

Mons Gold aus Kriens	33cl	6.50
Mons Red Ale aus Kriens	33cl	6.50
Baarer Bier Alkoholfrei	33cl	6.50

DIVERSES

Aperol Spritz	11.50
Hugo	10.50
Gspröztzte Wisse süss sauer	8.50

SCHAUMWEIN (Schweiz)

Mauler du Neuchâtel	10cl	9.50
---------------------	------	------

WEISSWEIN (Schweiz)

Piacere Blanc, Cave de Jolimont SA, Mont-sur-Rolle	10cl	7.50
--	------	------

Solaris, Weingut Sitenrain, Meggen	10cl	8.50
------------------------------------	------	------

ROTWEIN (Schweiz)

Piacere Rouge, Cave de Jolimont SA, Mont-sur-Rolle	10cl	7.50
--	------	------

Cuvée dunkelrot Vin de Pays Schloss Heidegg LU 2020	10cl	8.50
---	------	------

Eine Vielzahl der Weine sind nachhaltig und biologisch hergestellt.



wärbrogg

SPEISEKARTE

QUÖRRY

Curry aus regionalen Zutaten

Im «Le Creuset-Töpfl» geschmort.

Serviert mit Linsen-Reis und knackigem Salat im Weckglas

Bio-Rind I Gemüse	17.00
Vegane Variante	16.00

OFENFRISCHE QUICHE

Spinat I Tomaten I Zwiebeln I Käse	8.50
Käse-Quiche	8.50
zusätzlich mit Salat im Weckglas	+4.00

TAGESSUPPE

mit frischem Brot	6.50
mit frischem Brot und Salat im Weckglas	10.50

SALZIGES

Flammkuchen mit Speck	8.50
Flammkuchen Vegi	8.00
Schinkengipfeli	3.50
Gemüsekräpfen	4.00
Menusalat im Weckglas	4.50
kleiner Salat *	ab 4.10
grosser Salat *	ab 8.20
Sandwiches Panini *	ab 6.10
Hot Snack (Piadina/Food Box) *	ab 10.50

SÜSSES

Süssgebäck *	ab 3.00
Kuchen *	ab 3.50
Müesli *	ab 4.40
Glace Gasparini (Saison) *	ab 3.20
Brötli *	ab 1.50
zusätzlich Konfi	+1.40
zusätzlich Butter	+1.20

* Auswahl im Kühler oder am Buffet im Bistro.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wende dich an unser Personal.





wärbrogg

ETAGERE

FRÜHSTÜCK

8.30 – 11.30 UHR

Gipfeli & Brotauswahl
Butter & Konfitüre
Käseauswahl
Saison-Kompott oder Chutney
Geschnittene Saisonfrüchte
Frühstücks-Joghurt
Kleines Süssgebäck

CHF 14 / pro Person (exkl. Getränke)

APÉRO

15 – 17 UHR

Vegi-Quiche
Brotauswahl
Saisonaler Brotaufstrich
Schinken & eingelegtes Gemüse
Käseauswahl
Hausgemachte Gemüse-Kartoffelchips
Knabber-Nüsse

CHF 15 / pro Person (exkl. Getränke)

MITTAG

11 – 14 UHR

Auswahl von Saisonsalaten
Käse mit Saisonkompott oder Chutney
Sandwich-Häppchen
Vegi-Quiche
Vegi Quörry im le Creuset Töpfl
Shot von Tagessuppe
Brotauswahl
Geschnittene Saisonfrüchte
Kleines Süssgebäck

CHF 18 / pro Person (exkl. Getränke)

Unsere Etageren werden ab 2 Personen auf Vorbestellung angeboten.



wärchbrogg

TEE-AUSWAHL



ROOIBOS LYNN



ENGLISH BREAKFAST BIO



EARL GREY SUPÉRIEUR MIT BERGAMOTTE



CHAI SCHWARZTEE MIT GEWÜRZEN BIO



MEDINA GRÜNTEE MIT MINZE



SYMPHONIE DE FRUITS FRÜCHTE-AUFGUSS



HAGEBUTTE-KARKADE



VERVEINE BIO



GINGER LEMON BIO BIO KRÄUTER-AUFGUSS



ALPEN CHIC KRÄUTER-AUFGUSS



SENCHA FUJI BIO JAPANISCHER GRÜNTEE