

plant.

SONNTAGS BRUNCH

BRUNCH-MENÜ

CHF 38.0

Granola mit saisonalen Früchten und Mandel-Joghurt (glutenfrei)

Geräucherte Rüebli mit Senf, Dill, Kapern und Zwiebeln

Scrambled Tofu mit Sauce Hollandaise

Edamame Salat mit hausgemachten Salzzitronen und Sesam

Coleslaw mit crunchy Erdnüssli

Togarashi Nüsse geröstet

Japanese Milkbread hausgemacht, Sauerteigbrot, Gipfeli

Vegane Butter, Konfitüren, Chriesi-Kompott & Cashew-Aufstrich

SWEETS

Yuzu Cheezecake (glutenfrei) 7.0

Roh und glutenfrei, gemacht aus Cashewkernen, Mandeln, Datteln, Sonnenblumenkernen und erfrischender Yuzu-Zitrone.

Löwenkuss 2.5

Gebäck des Tages 5.0

GETRÄNKE ERFRISCHEND

Saft des Tages	2.5 dl	7.0
Bananen-Erdnuss-Smoothie	2.5 dl	7.0
Kombucha oder Wasserkefir selbstgebraut	3 dl	5.0
Jasmin-Matcha Eistee hausgemacht	3 dl	5.0
Crémant Montagnieu Éléance Brut	1dl	9.0
Bio Yves Duport F (12.5%) mineralisch, frisch, trocken	7.5 dl	59.0
Feral N° 1 Feral IT (alkoholfrei) tropisch, hopfig, szechuan-pfeffer	1dl	8.5
Yuzu Martini erfrischend, bitter, zitronig (mit oder ohne %)		11.0

GETRÄNKE WARM

Tee von L'art du thé Luzern	5.0
Jade Oolong Jasmin Sencha Fuji Medina Verveine Earl Grey Roobois Vanilla Symphonie de Fruits	
Ingwer-Zitronen Tee	6.0
Espresso	4.5
Americano	5.0
Cappuccino mit Hafer- oder Sojamilch	5.8
Matcha Latte mit Hafer- oder Sojamilch	6.5
Mushroom Cacao Latte mit Hafer- oder Sojamilch	6.5

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Über Allergene und Inhaltsstoffe in Speisen und Getränken geben wir gerne Auskunft.

Herkunft Brot: Bäckerei Macchi Luzern