

plant.

Wir lieben Grünzeugs. Darum spielt Gemüse bei uns die Hauptrolle. Bei uns ist alles pflanzlich, vieles hausgemacht und überall steckt Liebe drin. Wo immer möglich, sind wir regional und saisonal.

Instagram



Newsletter



MITTAG Dienstag bis Freitag 11.30–13.30 Uhr

BAO BUNS

Menu I 2 Bao Buns 21.0

Menu II 2 Bao Buns + 1 Side oder Miso-Suppe 26.0

Unsere hausgemachten Bao Buns servieren wir mit drei verschiedenen Füllungen. Suche dir zwei aus und bestelle bei grossem Hunger noch ein Side dazu.

- Geräucherter Tofu, Chipotle-Mayo, gepickelte Radieschen
- Teriyaki Pilze, Sataysauce, Erdnüsse, Schnittlauch
- Planted Duck, Wasabi-Mayo, gepickelte rote Zwiebeln

NUDELSUPPE & REIS

Miso Ramen Nudelsuppe 21.0

Mit hausgemachter Miso-Brühe, japanischen Weizennudeln, Tofu, Shiitake, Edamame und saisonalen Gemüsen. Auch glutenfrei mit Reismudeln erhältlich.

Curry Ramen Nudelsuppe 22.0

Mit hausgemachter Curry-Brühe, japanischen Weizennudeln, planted Duck, Shiitake, Kürbispickles, saisonalen Gemüsen. Auch glutenfrei mit Reismudeln erhältlich.

Reis Bowl (glutenfrei) 21.0

Eine Schüssel gefüllt mit Reis, leckeren Toppings und Saucen, Tofu, Shiitake, Coleslaw, Edamame und saisonalen Gemüsen.

SIDES

Miso Suppe 7.0

Saisonale Pickles hausgemacht 7.0

Kimchi hausgemacht, fermentiert, scharf 7.0

Edamame Salat mit hausgemachten Salzzitronen und Sesam 7.0

Spicy Blumenkohl mit hausgemachtem Chili-Crunch 7.0

Togarashi Nüsse geröstet 5.0

GEBÄCK (siehe auch Tagesangebot)

Yuzu Cheezecake (glutenfrei)	7.0
Roh und glutenfrei, gemacht aus Cashewkernen, Mandeln, Datteln, Sonnenblumenkernen und erfrischender Yuzu-Zitrone.	
Brownie	6.0
Dunkel und sündhaft süß.	
Löwenkuss diverse Sorten	2.5

FRÜHSTÜCK Samstag & Sonntag 10.00–14.00 Uhr

SAFT & SMOOTHIE

Saft des Tages	7.0
Bananen-Erdnuss-Smoothie	7.0

FRÜHSTÜCK & ZMITTAG

Granola mit saisonalen Früchten und Mandel-Joghurt (glutenfrei)	9.0
Toast süss mit Mandel-Crème und Früchtekompott	13.5
Toast salzig mit geräucherten Rübli, Senf, Dill, Kapern und Zwiebeln	15.5
Toast Benedict scrambled Tofu, Sauce Hollandaise	15.5
Miso Ramen Nudelsuppe	21.0
Mit hausgemachter Miso-Brühe, japanischen Weizennudeln, Tofu, Pilzen, Edamame und saisonalen Gemüsen. Auch glutenfrei mit Reismudeln erhältlich.	
Curry Ramen Nudelsuppe	22.0
Mit hausgemachter Curry-Brühe, japanischen Weizennudeln, planted Duck, Shiitake, Kürbispickles, saisonalen Gemüsen. Auch glutenfrei mit Reismudeln erhältlich.	
Reis Bowl (glutenfrei)	21.0
Eine Schüssel gefüllt mit Reis, leckeren Toppings und Saucen, Tofu, Pilzen, Coleslaw, Edamame und saisonalen Gemüsen.	

TOAST COMBOS (auch glutenfrei erhältlich)

Toast Combo süss	23.5
Saft des Tages, Smoothie, Granola mit saisonalen Früchten und Mandel-Joghurt, Toast mit Mandel-Crème und Früchten	
Toast Combo salzig	25.5
Saft des Tages, Smoothie, Granola mit saisonalen Früchten und Mandel-Joghurt, Toast mit geräucherten Rübli	
Toast Combo Benedict	25.5
Saft des Tages, Smoothie, Granola mit saisonalen Früchte und Mandel-Joghurt, Toast mit scrambled Tofu und Sauce Hollandaise	

BRUNCH à discrétion*

CHF 38.0

Serviert am Tisch mit Leckereien aus unserem Frühstücks-Angebot.

Granola mit saisonalen Früchten und Mandel-Joghurt, **Geräucherte Rüebli** mit Senf, Dill, Kapern und Zwiebeln, **Scrambled Tofu** mit Sauce Hollandaise, **Edamame Salat** mit hausgemachten Salzzitronen und Sesam, **Coleslaw** mit crunchy Erdnüssli, **pflanzliche Butter**, **Konfitüren**, **Früchte-Kompott**, **Gipfeli**, **Japanese Milkbread** hausgemacht

«Pimp your Brunch» mit einem Glas Crémant + 9.0

* auch glutenfrei erhältlich

* Für Kinder bis 12 Jahre CHF 12.0

SIDES

Miso Suppe	7.0
Saisonale Pickles hausgemacht	7.0
Kimchi hausgemacht, fermentiert, scharf	7.0
Edamame Salat mit hausgemachten Salzzitronen und Sesam	7.0
Spicy Blumenkohl mit hausgemachtem Chili-Crunch	7.0
Togarashi Nüsse geröstet	5.0

GEBÄCK (siehe auch Tagesangebot)

Yuzu Cheezecake (glutenfrei)	7.0
Roh und glutenfrei, gemacht aus Cashewkernen, Mandeln, Datteln, Sonnenblumenkernen und erfrischender Yuzu-Zitrone.	
Brownie	6.0
Dunkel und sündhaft süss mit gerösteten Haselnüssen	
Mandel-Frangipani-Gipfeli	5.0
Gipfeli gefüllt mit hausgemachter Mandelmasse mit Bittermandel-Aroma	
Gipfeli	3.0

ERFRISCHEND

Mineralwasser mit ohne	offen	3 dl	4.8
Mineralwasser mit ohne	in der Flasche	5 dl 6.0 1 l	11.0
Kombucha	selbstgebraut	3 dl	5.0
Wasserkefir	selbstgebraut	3 dl	5.0
Jasmin-Matcha Eistee	hausgemacht	3 dl	5.0
Limonaden	mit Sirup von Zuckerpeitsche Luzern Ingwer Rhabarber-Tonkabohne Holunder	3 dl	5.0
Urban Lemonade	Yuzu oder Calamansi	3.3 dl	5.3
Zämä	Bergkräuter Limonade	3.3 dl	5.3
Adam & Uva Trauben	Schorle rot	3.3 dl	5.3
Hamada Sparkling	Hibiscus	3.3 dl	5.3
Noè Tonic		2 dl	4.5
Noè Chinotto		2 dl	4.5

Wasserkefir und Kombucha sind fermentierte Getränke mit frischem Geschmack und lebendiger Kultur. Wasserkefir wird auf Basis von Wasser, Zucker und Kefirkulturen hergestellt, Kombucha entsteht durch Fermentation von gesüßtem Tee mit einer speziellen Teepilz-Kultur. Beide enthalten probiotische Mikroorganismen, die die Darmflora unterstützen können. Durch die natürliche Gärung kann ein geringer Alkoholgehalt (unter 0,5%) entstehen.

* Von jedem verkauften Wasserkefir fließen 50 Rappen an die gemeinnützige Organisation Wasser für Wasser (WfW).

WARM

Tee von L'art du thé Luzern	5.0
Jade Oolong Jasmin Sencha Fuji Medina Verveine Earl Grey Roobois Vanilla Symphonie de Fruits Alpenkräuter	
Ingwer-Zitronen Tee	6.0
Espresso	4.5
Espresso Macchiato mit Hafer- oder Sojamilch	4.8
Americano	5.0
Cappuccino mit Hafer- oder Sojamilch	5.8
Flat White mit Hafer- oder Sojamilch	6.3
Latte Macchiato mit Hafer- oder Sojamilch	6.5
Matcha Latte mit Hafer- oder Sojamilch	6.5
Mushroom Cacao Latte mit Hafer- oder Sojamilch	6.5

* Alle Kaffeegetränke, Matcha und Co. auch kalt erhältlich: Iced + CHF 0.50

Pflanzliche Milchdrinks werden im Gegensatz zu Kuhmilch nicht staatlich über die Steuern subventioniert. Daher kosten diese einiges mehr, was sich auf den Preis der Kaffee- und Latte-Getränke niederschlägt. Danke für dein Verständnis.

BIER

Luzerner Bier 4.8 %	3.3 dl	5.3
Schluckspecht Wiess 5.2 %	3.3 dl	5.5
Lola I.P.A 0.5 %	3.3 dl	5.5
Yuzu Panaché mit oder ohne %	3.0 dl	6.5
Panaché Green mit oder ohne %	3.0 dl	7.5
Ginger Panaché mit oder ohne %	3.0 dl	7.5

SPRUDEL & WEIN OFFEN im Glas (1 dl)

Montagnieu Éléance Brut Bio mineralisch, frisch, bubbles	Yves Duport F	9.0
Souvignier Gris AOC Bio Luzern verspielt, komplex, frisch	Sitenrain LU 2023	9.0
Terzett Cuvée beerig, erdig, ausgewogen	Kastanienbaum LU 2022	9.0

Frag nach unserem aktuellen Angebot an offenen Flaschen und Getränken aus der Begleitung.

SPRUDEL in der Flasche (7.5 dl)

Montagnieu Éléance Brut Bio mineralisch, frisch, bubbles	Yves Duport F	59.0
Väterchen Frost Mousseux fruchtig, prickelnd, trocken	Herter ZH	67.0
Fläscher Schaumwein Pinot frisch, rosa, herb	Gat Luzi GR	68.0
Hermann Brut Pinot Noir elegant, frisch, ausgewogen	Weingut Hermann GR	76.0
Champagner Brut Nature AOC zero-dosage, knackig, mineralisch	Loriot Pagel F	95.0
Hitzkircher Pét Nat himbeere, prickelnd, sauer	Klosterhof LU	62.0
Xidre Xidre apfel, frisch, knackig	Xidre LU	54.0

WEISS in der Flasche (7.5 dl)

Rún Bán Cuvée AOC Bio harmonisch, rund, aromatisch	Le Murmure BE 2023	58.0
Souvignier Gris AOC Bio Luzern verspielt, komplex, frisch	Sitenrain LU 2023	64.0
Vain du Rû Colombard aromatisch, fruchtig, natur	Andiran F 2021	66.0
Chasselas Vieilles Vignes AOC Bio weich, vollmundig, blumig	Le vin de l'a VS 2022	69.0
Malanser Chardonnay AOC Bio fruchtig, gehaltvoll, komplex	Wegelin GR 2022	74.0

ORANGE | ROSÉ | SCHILLER in der Flasche (7.5 dl)

Mielo Chasselas Orange AOC Bio kräftig, goldgelb, honig	Le Murmure BE 2020	59.0
Topià Rosé Bondola Merlot blumig, frisch, fruchtig	Vini Bettoni TI 2020	60.0
Le Fou Schiller beerig, sanft, süss-salzig	Bonnet du Fou BE 2022	75.0

ROT in der Flasche (7.5 dl)

Terzett Cuvée beerig, erdig, ausgewogen	Kastanienbaum LU 2022	60.0
Bella Strasera würzig, mineralisch, samtig	Vino Hauser TI 2021	66.0
Pinot Noir AOC Lavaux kräutrig, würzig, wild	Domaine Les Dryades VD 2023	67.0
Manila Blaufränkisch Biodynamisch sanft, würzig, dunkle beeren	Martin Nittnaus A 2022	61.0
Väterchen Frost Cuvée Rouge Landwein Cabernet Franc, Merlot, Syrah	Herter Wein ZH 2023	70.0
Syrah AOC Valais kraftvoll, samtig, kirsche	Albert Mathier VS 2022	72.0
Blauburgunder Ottoberg AOC Biodynamisch wilde beeren, rubinrot, elegant	Michael Broger TG 2020	83.0
Chlapf Pinot Noir Küng Bio Naturwein kräftig, aromatisch, spontan	Weinbau Grob SG 2021	89.0
Gaucheten Pinot Noir AOC Bielersee elegant, komplex, rauchig	Bonnet du Fou BE 2023	91.0

OHNE VOLUMEN in der Flasche (7.5 dl)

La Fête sans sparkling, rose, frisch	Deux Frères ZH	62.0
Feral N° 1 tropisch, hopfig, szechuan-pfeffer	Feral IT	53.0
Feral N° 4 würzig, blumig, wachholder	Feral IT	53.0
Passing Clouds (Restalkohol 0.4%) hefe, quitte, floral	Muri Drinks DK	62.0
Sherbert Day Dream (Restalkohol 0.4%) lebendig, beerig, nadelwald	Muri Drinks DK	62.0
Fade to Black (Restalkohol 0.4%) lustvoll, dunkel, prickelnd	Muri Drinks DK	62.0

ALLERLEI mit oder ohne Volumen

Yuzu Martini mit oder ohne % erfrischend, bitter, zitronig	11.0
Gin Jasmin mit oder ohne % herb, floral, aufmunternd	15.0 13.0
Negroni mit oder ohne % erdig, frisch, belebend	15.0 13.0
Isotta Vermouth rot weiss mit oder ohne %	4 cl 6.5
Isotta Bitter mit oder ohne %	4 cl 6.5
Isotta Bitter Tonic mit oder ohne %	9.5
Alte Quitte , Haldihof Weggis LU	2 cl 8.5
Theilersbirne , Haldihof Weggis LU	2 cl 8.5

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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

Herkunft Brot: Bäckerei Macchi Luzern