

HARU

Coffee | Breakfast | Lunch

Täglich 7:00 bis 16:00 Uhr

MO bis SA ab 16:00 öffnet die Stern Bar

Follow us on Instagram



FRÜHSTÜCK 7.00–14.00 Uhr

SAFT & SMOOTHIE

Saft des Tages	7.0
Bananen-Erdnuss-Smoothie	7.0

FRÜHSTÜCK

Continental Breakfast	22.0
Hausgemachtes japanisches Milchbrot, Sauerteigbrot, Viennoiseries, Butter, Konfi, frische Früchte, Granola oder Overnight Oats, Saft des Tages	
Upgrade für dein Frühstück:	
+ Knuspriger Rösti	7.5
+ Scrambled Tofu mit Sauce Hollandaise	5.5
+ Rüeblí Laax	5.5
+ Käse Selection	4.5
Granola Bowl mit saisonalen Früchten und Joghurt	9.0
Overnight Oats mit saisonalen Früchten, Joghurt, Datteln und Nüssen	9.0
Japanese Milkbread Toast hausgemacht	
Shrooms mit cremigen Miso-Pilzen, Schnittlauch und Furikake	15.5
Laax mit geräucherten Rüeblí, Senf, Dill, Kapern und Zwiebeln	15.5
Benedict mit scrambled Tofu und Sauce Hollandaise	15.5
Sando mit Blackbean-Patty, Coleslaw, gepickelten Gurken, Chipotle-Mayo	13.0
Grilled Croissant mit Kimchi, Creme fraîche und überbacken mit Käse	12.0
FrISChe Waffel mit Matcha-Creme, frischen Früchten und Ahornsirup	13.0

MITTAG 11.00–14.00 Uhr

BAO BUNS

1 Bao Bun	11.0
2 Bao Buns	21.0
Bao Bun Menü 2 Bao Buns + 1 Side oder Miso-Suppe	26.0

Unsere hausgemachten Bao Buns servieren wir mit drei verschiedenen Füllungen.

- Geräucherter Tofu, Chipotle-Mayo, gepickelte Radieschen
- Teriyaki Pilze, Sataysauce, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln
- Planted Asian style, Wasabi-Mayo, gepickelte rote Zwiebeln

RAMEN

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 Asian style, Shiitake, Kürbispickles, saisonalen Gemüsen. Auch glutenfrei mit Reismudeln erhältlich.

BOWLS

Reis Bowl	18.0
-----------	------

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

Green Protein Bowl	18.0
--------------------	------

Eine Schüssel gefüllt mit frischem Grün, Edamame, Kabis, saisonalen Gemüsen und Pickles an unserem Green-Power-Dressing.

Tofu Patties	21.0
--------------	------

Unsere hausgemachten Tofu-Shiitake-Patties auf kaltem Reismudelsalat mit Soja-Auberginen, Gurken, gepickelten Shiitake, Erdnüssen und Sweet-Chili.

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
Aubergine an sticky Sojasauce, Sesam, Chili und Erdnüssen	7.0
Togarashi Nüsse geröstet	5.0

GEBÄCK (siehe auch Tagesangebot)

Yuzu Cheezecake (glutenfrei) No-bake und glutenfrei, gemacht aus Cashewkernen, Mandeln, Datteln, Sonnenblumenkernen und erfrischender Yuzu-Zitrone.	7.0
Brownie Dunkel und sündhaft süss mit gerösteten Haselnüssen	6.0
Mandel-Frangipani-Gipfeli Gipfeli gefüllt mit hausgemachter Mandelmasse mit Bittermandel-Aroma	5.0
Gipfeli	3.0
Mini Viennoiseries	2.0

Viele unserer Gerichte sind vegan und glutenfrei erhältlich.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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

Herkunft Brot: Bäckerei Macchi Luzern

ERFRISCHEND

Wasser offen mit	3 dl 4.0 5 dl 5.0 1 l 9.0
Jasmin-Matcha Eistee hausgemacht	3 dl 5.0
Limonaden mit Sirup von Zuckerpeitsche Luzern Ingwer Haskapbeere Holunder	3 dl 5.0
Coca Cola Zero	33 cl 5.5
Orangina	25 cl 5.0
Rivella	33 cl 5.5
Zämä Bergkräuter Limonade	33 cl 6.5
El Tony Mate	33 cl 6.5
Fizzy Mandarine	35 cl 6.5
Schweppes Tonic	20 cl 5.5
Schweppes Lemon	20 cl 5.5
Sanbitter Rosso	10 cl 5.0
Crodino	17.5 cl 5.5
Three Cents Grape	20 cl 6.0

Von jedem verkauften Wasser fliessen zwei Franken an die gemeinnützige Organisation Wasser für Wasser (WfW).

WARM

Tee von L'art du thé Luzern	5.5
Jade Oolong Jasmin Sencha Fuji Medina Verveine Earl Grey Roobois Vanilla Symphonie de Fruits Alpenkräuter	
Ingwer-Zitronen Tee	6.5
Espresso	4.8
Espresso Macchiato	5.0
Kaffee nature	5.0
Kaffee creme	5.2
Cappuccino	5.5
Flat White	6.0
Latte Macchiato	6.5
Matcha Latte	6.5
Chai Latte	6.5
Mushroom Cacao Latte	6.5

***Alle Milchgetränke sind mit Kuhmilch oder Molk Haferdrink
erhältlich.***

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.

Iced Coffee, Matcha + CHF 0.50

BIER

Eichhof Lager	3 dl	5.0	5 dl	7.5
Eichhof Klosterbräu	3 dl	6.0	5 dl	8.5
Birra Moretti	3 dl	6.0	5 dl	8.5
Lola IPA (alkoholfrei 0.5%)			33 cl	7.5
Eichhof (alkoholfrei 0.0%)			33 cl	6.0

BUBBLES & SPRITZ

Campari Tonic				11.0
Aperol oder Campari Spritz				12.0
Prosecco Campo del Passo extra dry IT	1 dl	8.0	7.5 dl	54.0
Crémant Rosé Collard-Picard Extra Brut FR	1 dl	9.5	7.5 dl	67.0

WEISSWEIN & ROSÉ

Dahu Petit Arvine frisch, fruchtig, CH	1 dl	8.5	7.5 dl	57.0
3Weiss Cuvée blumig, aromatisch, CH	1 dl	9.0	7.5 dl	62.0
Alturis Pinot Grigio zitrus, elegant, IT	1 dl	8.5	7.5 dl	57.0
Wingman Pinot Noir Rosé sommerlich, leicht, HU	1 dl	8.5	7.5 dl	57.0

ROTWEIN

Piramide Tempranillo charmant, beerig, ESP	1 dl	6.5	7.5 dl	52.0
Meerlust Cuvée kräftig, vollmundig, SA	1 dl	9.0	7.5 dl	62.0

BREAKFAST 7.00 to 14.00

JUICE & SMOOTHIE

Daily juice	7.0
Banana-peanut mmoothie	7.0

BREAKFAST & LUNCH

Continental breakfast	22.0
Homemade Japanese milk bread, sourdough bread, pastries, butter, jam, fresh fruit, granola or overnight oats, juice	
Upgrade your breakfast:	
+ crispy rösti	7.5
+ scrambled tofu with hollandaise sauce	5.5
+ smokey carrot Lox	5.5
+ cheese	4.5
Granola with seasonal fruits und yoghurt (gluten-free)	9.0
Bircher muesli with seasonal fruits, yogurt, dates, nuts	9.0
Japanese milk bread toast homemade	
Mushrooms with creamy miso mushrooms, chives and furikake	15.5
Lox with smoked carrots, mustard, dill, capers, pickled onions	15.5
Benedict with scrambled tofu, hollandaise sauce	15.5
Sando with black bean patty, coleslaw, pickled cucumber, chipotle mayo	13.0
Grilled croissant with kimchi, creme fraiche and cheese	12.0
Waffle with matcha creme, fresh fruits and maple sirup	13.0

LUNCH 11.00 to 14.00

BAO BUNS

1 Bao Bun	11.0
2 Bao Buns	21.0
Bao Bun Menu 2 Bao Buns + 1 Side or Miso Soup	26.0

Homemade bao bun filling options:

- smoky tofu, chipotle mayo, pickled radish
- teriyaki mushrooms, satay sauce, peanuts, spring onion
- planted asian style, wasabi mayo, pickled red onions

RAMEN

Miso Ramen soup	21.0
-----------------	------

Homemade miso broth, Japanese wheat noodles, tofu, shiitake, edamame and seasonal vegetables. Also available gluten-free with rice noodles.

Curry Ramen soup	22.0
------------------	------

Homemade curry broth, Japanese wheat noodles, planted asian style, shiitake, pickled pumpkin and seasonal vegetables. Also available gluten-free with rice noodles.

BOWLS

Rice bowl (gluten-free)	18.0
-------------------------	------

Bowl filled with rice, delicious toppings, sauces, tofu, mushrooms, coleslaw, edamame and seasonal vegetables.

Green protein bowl (gluten-free)	18.0
----------------------------------	------

Bowl filled with fresh greens, edamame, cabbage, seasonal vegetables, pickles and our green power dressing.

Tofu patties (gluten-free)	21.0
----------------------------	------

Homemade tofu-shiitake-patties with cold rice noodles, soy-eggplants, cucumber, pickled shiitake, peanuts and sweet chili.

SIDES

Miso soup	7.0
Seasonal pickles homemade	7.0
Kimchi homemade, fermented, spicy	7.0
Edamame salad with homemade salted lemons, sesame seeds	7.0
Spicy cauliflower with homemade chilli crunch	7.0
Eggplant with sticky soysauce, sesame, chili, peanuts	7.0
Togarashi nuts roasted	5.0

SWEETS

Yuzu cheezecake (gluten-free) Raw and gluten-free, cashew, almonds, dates, sunflower seeds and refreshing yuzu lemon.	7.0
Brownie Dark and sinfully	6.0
Löwenkuss chocolates selection	2.5
Almond frangipani croissant Croissants filled with homemade almond paste	5.0
Croissant	3.0
Mini pastries	2.0

For more cakes & pastries ask for current offering

Most dishes are available gluten-free and vegan.

All prices in CHF incl. VAT.

We are happy to provide information about allergens and ingredients in food and drinks.

Bread: Bakery Macchi Luzern

REFRESHING DRINKS

Sparkling water	3 dl 4.0 5 dl 5.0 1 l 9.0
Jasmin-Matcha Iced Tea homemade	30 cl 5.0
Lemonade with sirup from Zuckerpeitsche Lucerne Ginger Haskap berrie Elderflower	30 cl 5.0
Coca Cola Zero	33 cl 5.5
Orangina	25 cl 5.0
Rivella	33 cl 5.5
Zämä Alpine Herbal Lemonade	33 cl 6.5
El Tony Mate	33 cl 6.5
Fizzy Mandarine	35 cl 6.5
Schweppes Tonic	20 cl 5.5
Schweppes Lemon	20 cl 5.5
Sanbitter Rosso	10 cl 5.0
Crodino	17.5 cl 5.5
Three Cents Grape	20 cl 6.0

For every water sold, CHF 2.0 go to the non-profit organization Water for Water.

HOT DRINKS

Tea from L'art du thé Lucerne	5.5
Jade Oolong Jasmin Sencha Fuji Medina Verveine Earl Grey Roobois Vanilla Symphonie de Fruits Alpine Herbs	
Ginger-Lemon-Tea	6.5
Espresso	4.8
Espresso Macchiato	5.0
Americano	5.0
Cappuccino	5.5
Flat White	6.0
Latte Macchiato	6.5
Matcha Latte	6.5
Chai Latte	6.5
Mushroom Cacao Latte	6.5

Milk options: cow or oat

All coffees are available caffeine free.

Iced Coffee, Matcha + CHF 0.50

BEER

Eichhof Lager	3 dl 5.0	5 dl 7.5
Eichhof Klosterbräu	3 dl 6.0	5 dl 8.5
Birra Moretti	3 dl 6.0	5 dl 8.5
Lola IPA (alcoholfree 0.5%)		33 cl 7.5
Eichhof (alcoholfree 0.0%)		33 cl 6.0

BUBBLES & SPRITZ

Campari Tonic		11.0
Aperol oder Campari Spritz		12.0
Prosecco Campo del Passo extra dry, IT	1 dl 8.0	7.5 dl 54.0
Crémant Rosé Collard-Picard Extra Brut, FR	1 dl 9.5	7.5 dl 67.0

WHITE WINE & ROSÉ

Dahu Petit Arvine fresh, fruity, CH	1 dl 8.5	7.5 dl 57.0
3Weiss Cuvée floral, aromatic CH	1 dl 9.0	7.5 dl 62.0
Alturis Pinot Grigio elegant, citrusy, IT	1 dl 8.5	7.5 dl 57.0
Wingman Pinot Noir Rosé light, summery, HU	1 dl 8.5	7.5 dl 57.0

RED WINE

Piramide Tempranillo charming, cherry, ESP	1 dl 6.5	7.5 dl 52.0
Meerlust Cuvée full-bodied, berry-like, SA	1 dl 9.0	7.5 dl 62.0