

HARU

Coffee | Breakfast | Lunch

Täglich geöffnet von 8:00 bis 16:00 Uhr

Küche von 8:00 bis 14:00 Uhr

MO bis SA ab 16:00 öffnet die Stern Bar

Unsere Speisen und Getränke werden mit pflanzlichen Zutaten zubereitet. Auf Wunsch bieten wir auch vegetarische Alternativen wie Kuhmilch, Joghurt, Käse oder Butter-Gipfeli an.

Follow us on Instagram



FRÜHSTÜCK 8.00–14.00 Uhr

SAFT & SMOOTHIE

Orangensaft Saft des Tages	7.0
Bananen-Erdnuss-Smoothie	7.0

FRÜHSTÜCK

HARU Breakfast	22.0
-----------------------	------

Hausgemachtes japanisches Milchbrot, Sauerteigbrot, Viennoiserie, Butter, Konfi, Aufstrich, frische Früchte, Granola oder Overnight Oats, Orangensaft

Upgrade für dein Frühstück:

+ Knusprige Rösti	7.5
+ Scrambled Tofu mit Sauce Hollandaise	6.5
+ Rüebl Li	6.5
+ Käse Selection	6.5

Granola Bowl mit saisonalen Früchten und Joghurt	11.5
---	------

Overnight Oats mit saisonalen Früchten, Joghurt, Datteln und Nüssen	9.5
--	-----

Japanese Milkbread Toast hausgemacht

Shrooms mit cremigen Miso-Pilzen, Schnittlauch und Furikake	16.5
--	------

Rüebl Li mit geräucherten Rüebl, Senf, Dill, Kapern und Zwiebeln	16.5
---	------

Tofu Benedict mit scrambled Tofu und Sauce Hollandaise	16.5
---	------

Sando mit Blackbean-Patty, Coleslaw, gepickelten Gurken, Chipotle-Mayo	15.5
---	------

Grilled Croissant mit Kimchi, Creme fraîche, überbacken mit Käse oder vegan	13.5
--	------

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 (glutenfrei)

Reis Bowl	19.0
-----------	------

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

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

Eine Schüssel gefüllt mit frischem Grün, Edamame, Kabis, saisonalen Gemüsen und Pickles an unserem Green-Caesar-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)	7.5
No-bake und glutenfrei, gemacht aus Cashewkernen, Mandeln, Datteln, Sonnenblumenkernen und erfrischender Yuzu-Zitrone.	
Brownie	6.0
Matcha Cake mit weisser Schokolade	6.5
Mandel-Frangipani-Gipfeli	5.0
Gipfeli gefüllt mit hausgemachter Mandelmasse mit Bittermandel-Aroma	
Gipfeli	3.0
Pain au chocolat	3.0

Viele unserer Gerichte sind 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 ohne	3 dl 4.0 5 dl 5.0 1 l 9.0
Jasmin-Matcha Eistee hausgemacht	3 dl 6.0
Hausgemachten Limonaden nach Angebot	3 dl 6.0
Komeo Kombucha Ingwer Hibiskus	33 cl 5.5
Zämä Bergkräuter Limonade	33 cl 6.5
Vivi Apfelschorle	33 cl 5.5
ChariTea Red	33 cl 5.5
El Tony Mate Zero	33 cl 6.5
Coca Cola Zero	33 cl 5.5
Orangina	25 cl 5.0
Rivella rot blau	33 cl 5.5
Schweppes Tonic	20 cl 5.5
Schweppes Bitter Lemon	20 cl 5.5
Sanbitter Rosso	10 cl 5.0
Orangensaft Saft des Tages	25 cl 7.0

Von jedem verkauften Wasser fliessen 10% an die gemeinnützige Organisation
Wasser für Wasser (WfW).

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

KAFFEE, TEE & SO

Tee von L'art du thé Luzern	5.5
English Breakfast Earl Grey Jade Oolong Jasmin Sencha Fuji	
Medina Minze Verveine Roobois Vanilla Symphonie de Fruits Alpenkräuter	
Ingwer-Zitronen Tee	6.5
Espresso	4.8
Espresso Macchiato	5.0
Doppelter Espresso	5.2
Kaffee nature 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, Mushroom Cacao + CHF 0.50

BUBBLES & SPRITZ

Espresso Tonic				8.0
Campari Tonic				11.0
Aperol Spritz				12.0
Campari Spritz				12.0
Prosecco Il Colle	extra dry, D.O.C Treviso, IT	1 dl	8.0	7.5 dl 54.0
Crémant Rosé d’Alsace	Brut, Bio-Demeter, FR	1 dl	9.5	7.5 dl 67.0

WEISSWEIN

Müller Thurgau	Müller-Thurgau, CH, 2025	1 dl	8.5	7.5 dl 57.0
Null ohm	Chardonnay, Weissburgunder, DE, 2025	1 dl	9.0	7.5 dl 62.0
Alturis	Pinot Grigio, IT, 2024	1 dl	8.5	7.5 dl 57.0

ROSÉ

Rosé la Jasse	Syrah, Caladoc, Grenache, F, 2024	1 dl	8.5	7.5 dl 57.0
Rosé Wingman	Pinot Noir, Merlot, HUN, 2024	1 dl	8.5	7.5 dl 57.0

ROTWEIN

Cornalin	AOC Valais, CH, 2024	1 dl	9.0	5 dl 40.0
Genestrerio	Tenimento la Prella, Merlot Ticino, CH, 2024	1 dl	9.5	7.5 dl 64.0
Valpolicella Classico	DOC, Corvina, Rondinella, IT, 2024	1 dl	9.0	7.5 dl 61.0

HARU

Coffee | Breakfast | Lunch

Daily 8:00 to 16:00
Kitchen 8:00 to 14:00

MON to SAT at 16:00 Stern Bar is open

Follow us on Instagram



BREAKFAST 8.00 to 14.00

JUICE & SMOOTHIE

Orange juice Daily juice	7.0
Banana-peanut smoothie	7.0

BREAKFAST & LUNCH

HARU breakfast	22.0
Homemade Japanese milk bread, sourdough bread, pastries, butter, jam, salty spread, fresh fruit, granola or overnight oats, Orange juice	
Upgrade your breakfast:	
+ crispy rösti	7.5
+ scrambled tofu with hollandaise sauce	6.5
+ smokey carrot Lox	6.5
+ cheese	6.5
Granola with seasonal fruits und yoghurt (gluten-free)	11.5
Overnight oats with seasonal fruits, yogurt, dates, nuts	9.5
Japanese milk bread toast homemade	
Mushrooms with creamy miso mushrooms, chives and furikake	16.5
Carrot Lox with smoked carrots, mustard, dill, capers, pickled onions	16.5
Tofu Benedict with scrambled tofu, hollandaise sauce	16.5
Sando with black bean patty, coleslaw, pickled cucumber, chipotle mayo	15.5
Grilled croissant with kimchi, creme fraiche and cheese or vegan option	13.5
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)	19.0
-------------------------	------

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

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

Bowl filled with fresh greens, edamame, cabbage, seasonal vegetables, pickles and our green ceasar 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.	7.5
Brownie	6.0
Matcha cake with white chocolate	6.5
Almond frangipani croissant Croissants filled with homemade almond paste	5.0
Croissant	3.0
Pain au chocolat	3.0

Our food and drinks are made with plant-based ingredients. For those who prefer, we also offer selected vegetarian options, including cows milk, yogurt, cheese, and butter croissants.

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

Still or sparkling water	3 dl 4.0 5 dl 5.0 1 l 9.0
Jasmin-Matcha Iced Tea homemade	30 cl 6.0
Homemade Lemonades	30 cl 6.0
Komeo Kombucha Ginger Hibiscus	33 cl 5.5
Zämä Alpine herbal lemonade	33 cl 6.5
Vivi Apfelschorle	33 cl 5.5
ChariTea Red	33 cl 5.5
El Tony Mate Zero	33 cl 6.5
Coca Cola Zero	33 cl 5.5
Orangina	25 cl 5.0
Rivella red blue	33 cl 5.5
Schweppes Tonic	20 cl 5.5
Schweppes Bitter Lemon	20 cl 5.5
Sanbitter Rosso	10 cl 5.0
Orange juice Daily juice	25 cl 7.0

For every water sold, 10% go to the non-profit organization Water for Water.

BEER

Eichhof Lager	3 dl 5.0	5 dl 7.5
Eichhof Klosterbräu unfiltered	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

COFFEE & HOT DRINKS

Tea from L'art du thé Lucerne	5.5
English Breakfast Earl Grey Jade Oolong Jasmin Sencha Fuji Medina Mint Verveine Roobois Vanilla Symphonie de Fruits Alpine Herbs	
Ginger-Lemon-Tea	6.5
Espresso	4.8
Espresso Macchiato	5.0
Americano	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

Milk options: cow or oat

All coffees are available caffeine free.

Iced Coffee, Matcha, Mushroom Cacao + CHF 0.50

BUBBLES & SPRITZ

Espresso Tonic				8.0
Campari Tonic				11.0
Aperol Spritz				12.0
Campari Spritz				12.0
Prosecco Il Colle extra dry, D.O.C Treviso, IT	1 dl	8.0	7.5 dl	54.0
Crémant Rosé d'Alsace Brut, Bio-Demeter, FR	1 dl	9.5	7.5 dl	67.0

WHITEWINE

Müller Thurgau Müller-Thurgau, CH, 2025	1 dl	8.5	7.5 dl	57.0
Null ohm Chardonnay, Weissburgunder, DE, 2025	1 dl	9.0	7.5 dl	62.0
Alturis Pinot Grigio, IT, 2024	1 dl	8.5	7.5 dl	57.0

ROSÉ

Rosé la Jasse Syrah, Caladoc, Grenache, F, 2024	1 dl	8.5	7.5 dl	57.0
Rosé Wingman Pinot Noir, Merlot, HUN, 2024	1 dl	8.5	7.5 dl	57.0

REDWINE

Cornalin AOC Valais, CH, 2024	1 dl	9.0	5 dl	40.0
Genestrerio Tenimento la Prella, Merlot Ticino, CH, 2024	1 dl	9.5	7.5 dl	64.0
Valpolicella Classico DOC, Corvina, Rondinella, IT, 2024	1 dl	9.0	7.5 dl	61.0