

menu

WIE ES FUNKTIONIERT HOW WE WORK

- 1** Merke dir deine Tischnummer und bestelle an der Bar
Remember your table number and order at the bar
- 2** Hol deine Getränkebestellung an der Bar ab, wenn sie fertig ist
Pick up your drink order from the bar when ready
- 3** Warte darauf, dass die Essensbestellung an deinen Tisch geliefert wird
Wait for food orders to be delivered to your table

GENIESS ES!
ENJOY!



FREE WIFI: Tacuba Guest

PASSWORD: coffeelovers

 @cafe.tacuba.luzern

  leave us a review!

COFFEE

Espresso	4.20
Double Espresso	5.00
Espresso Macchiato	4.80
Americano	5.00
Cortado	6.00
Flat White	6.00
Cappuccino	5.50
Café Latte	5.80
Mochaccino	5.80
Dirty Chai	6.60

FILTER

Batch Brew	5.00
Pour Over - V60	10.00

Frag an der Bar nach Verfügbarkeit und
Bohnenoptionen
Ask at counter for availability & bean options

NOT COFFEE

Bio Gourmet Matcha Latte - <i>Matcha Mania</i>	6.00
Chai Latte - Hausgemacht Homemade	6.00
Speciality Hot Chocolate - <i>Garçoa</i>	6.50
Tee Sortiment Tea Selection - <i>Sirocco</i>	5.00

+ **oatly Hafermilch-Alternative**  0.30
oatly Oat Milk-alternative

 **Vegan**

 **Vegetarisch Vegetarian**

 **Milchfrei Dairy Free**

 **Glutenfrei Gluten Free**

Bitte informiere unser Personal bezüglich Allergien und Intoleranzen
Please contact our staff regarding any Allergies or Intolerances

hot drinks

ICED

Iced Latte	6.00
Iced Mochaccino	6.00
Iced Chocolate	5.20
Iced Matcha	6.20
Iced Chai	6.20
Wasser mit oder ohne 3dl 5dl	3.00 4.50
Water still or sparkling	
Iced Tea - Hausgemacht Homemade	5.50 7.00

Schaut auf die Menütafel für spezielle
Saisongetränke!

Check menu board for special seasonal drinks!

BOTTLED

Vivi Kola Zero 33cl	6.00
Zämä® 33cl- <i>Luzerner Bergkräuter-Limonade</i>	6.50
El Tony Mate 33cl	6.00
Lemonaid 33cl	6.00
<i>Limette, Maracuja, Ingwer, Blutorange</i>	
<i>Lime, Passionfruit, Ginger, Blood Orange</i>	5.50
Michel Orange Juice 33cl	

ALCOHOL

Mimosa	10.00
Charmé Brut 1dl	9.00
Aperol Spritz	12.00
Giselle Spritz	14.00
Luzernerbier Original 33cl	6.50

—cold drinks

TOASTED

Tomato Mozzarella Grilled Cheese* 14.00

Getoastetes Sauerteigbrot-Sandwich gefüllt mit Mozzarella, Sonnengetrocknete Tomaten und Basilikumpesto

Sourdough toasted sandwich filled with mozzarella, sundried tomato & basil pesto

Chorizo Grilled Cheese* 16.00

Getoastetes Sauerteigbrot-Sandwich gefüllt mit mildem Chorizo, Tilsiter Käse, Chipeño-Sauce und Spinat

Sourdough toasted sandwich filled with mild chorizo, Tilsiter cheese, chipeño sauce & spinach

Chicken Avocado Grilled Cheese* 18.00

Getoastetes Sauerteigbrot-Sandwich gefüllt mit Poulet, Gruyère Käse, Avocado und scharfer Habanero-Sauce

Sourdough toasted sandwich filled with chicken, Gruyere cheese, avocado and spicy habanero sauce

Breakfast Burrito* 16.00

Getoastete Tortilla gefüllt mit Käse-Rührei, gebratener Bohnenmischung, Ofenkartoffeln, Avocado, Spinat und scharfer Habanero-Sauce. Sauerrahm als Beilage

Toasted tortilla filled with cheesy-scrambled eggs, fried-bean mix, roast potato, avocado, spinach & spicy habanero sauce. Sour-cream on the side

+ **Glutenfrei möglich** Gluten free option

Tostada Avo Stack 16.00

Sauerteigbrot-Toast mit veganem Frischkäse, Avocado, Cherrytomaten und Zwiebelsprossen

Sourdough toast topped with vegan cream cheese, avocado, cherry tomatoes & onion sprouts

+ **Glutenfrei möglich** Gluten free option

+ **Räucherlachs Smoked salmon** 4.00

*Serviert mit einem leichten Beilagensalat

*Served with a light side salad

brunch 9:00 - 15:00

SWEET

Tahini Banana Overnight Oats 12.00

Glutenfreier Hafer-Porridge mit Banane, Tahini und Zimt.
Garniert mit Tahini, Ahornsirup, Sesamsamen, saisonale Früchte und Bananenchips

Gluten-free oat porridge with banana, tahini & cinnamon.
Topped with tahini, maple syrup, sesame seeds, seasonal fruit & banana chips

Housemade Waffles 16.00

Hausgemachte Waffeln serviert mit Kokosnuss-Joghurtalternative, saisonale Früchte, Kokoschips, Bananenchips und Ahornsirup

Housemade waffles served with coconut yoghurt-alternative, seasonal fruit, coconut chips, banana chips & maple syrup

Açaí Coconut Bowl 14.00

Açaí-Püree und Kokosnuss-Joghurtalternative, garniert mit Granola, saisonale Früchte, Gojibeeren und Kokoschips

Açaí purée and coconut yoghurt-alternative topped with granola, seasonal fruit, goji berries & coconut chips

Granola Bowl 12.00

Naturjoghurt mit Granola, saisonale Früchte, Goji-Beeren, Bananenchips & Kokoschips

Natural Yoghurt topped with granola, seasonal fruit, goji berries, banana chips & coconut chips

Herkunft

Salami Chorizo

Lachs Salmon

Poulet Chicken

Käse Cheese

Milch Milk

Hafermilch-Alternative Oat Milk-alternative

Schweiz

Schweiz

Schweiz

Schweiz

Schweizer Vollmilch

Oatly, Schweden

Preise in CHF und inkl. Mehrwertsteuer Prices in CHF and including VAT

9:00 - 15:00
brunch