

Tageskarte

bis 18.00 Uhr

 Laktosefrei  Glutenfrei  Vegan () auf Bestellung
Gerichte mit Zeichen wurden mit solchen Zutaten gekocht.

Wir verwenden vorwiegend Schweizer Fleisch & Fisch, wenn immer möglich aus der Region. Wildfleisch stammt aus Europa. Alle Meerestische & unsere vietnamesischen Crevetten sind MSC-Zertifiziert
Alle Preise in CHF inkl. 8% MWST.

Frühstücken bis 18.00 Uhr

Kleingebäck 1.80 – 3.00
Solang's hat – Croissant, Brioche, Pain au chocolat,
Pausenbrötli, Nussstange, ...

Basis - Brot zum selber schneiden à discretion (pro Person) 7.50
Mit Butter, hausgemachter Konfitüre oder
hausgemachtes Mill'Tella

Mill'Feuille Frühstück 27.00
Brot à discretion mit Butter, hausgemachter Konfitüre oder
hausgemachtes Mill'Tella
+ drei Frühstücksgerichte nach Wahl

Birchermüesli 7.50
Haferflocken, Napf-Quark, Rahm,
frische Früchte, geröstete Haselnüsse

Napf-Quark 7.50
Mit Goji-Beeren-Apfel Kompott & Knuspermüesli

Portion Käse  7.50
Vom Luzerner Markt

Portion Innerschweizer Schinken ☞ ☞	7.50
Buure-Hamme und Trockenfleisch	
Lachsbagel	8.50
Norwegischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
Waffeln	8.00
À la minute gebacken mit heissen Kirschen oder Goji-Beeren-Apfel Kompott	
Hüttenkäse	7.00
Mit getrockneten Tomaten, ein Stück Brot	
Ei MILL'FEUILLE	8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, Focaccia-Toast & Sauce Hollandaise	
Ei im Glas ☞	6.50
Zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein Stück Brot	
Ofenei	7.50
In Tomatensugo mit Speck, ein Stück Brot ☞ ☞	
In Tomatensugo mit Grillgemüse, ein Stück Brot ☞ ☞	
In Schinken und Rahm mit Gruyère, ein Stück Brot ☞ ☞	

Apéro & Kleinigkeiten

Im Glas mit Brot 8.00

Gereifter Gruyère 🍷

Getrocknete Tomaten 🍷 🍷 🍷

Marinierte Oliven 🍷 🍷 🍷

Hummus mit Minze 🍷 🍷 🍷

Auberginenpüree 🍷 🍷 🍷

Eingelegte Balsamico-Zwiebeln 🍷 🍷 🍷

Geissenkäsli im Kräuteröl 🍷

Salametti pikant 🍷 🍷

Mit Focacciabrot +4.00

Mill'Feuille Apéropäckli

3 Gläser nach Wahl mit Focacciabrot 24.00

5 Gläser nach Wahl mit Focacciabrot 35.00

Brotschnittchen (3 Stk.) mit 10.00

Roastbeef

Hausterrine

Kräuter-Knoblauch

Hausgemachte gefüllte Focaccia

Buure-Hamme oder Gruyère 10.00

Grillgemüse 🍷 12.00

Roastbeef 14.00

Vorspeisen

Ei MILL'FEUILLE	8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, Focaccia-Toast & Sauce Hollandaise	
Tagessuppe 🌿	9.50
Jeden Tag etwas Neues	
Grüner Haussalat (🌿 🍷 🌿)	9.00
Hausdressing	
Nüsslisalat (🌿 🍷 🌿)	13.50
mit Frenchdressing, Croûtons & Ei	
Randen süss-sauer 🌿 (🍷)	14.00
mit Dallenwiler Geisskäse & Baumnüssen	
Feta al forno 🌿	15.50
Schaffrischkäse, Olivenöl mit Kräuter & Salatblätter	
Tatar vom jungen Weiderind, 80 Gramm	23.00
leicht pikant mit Kartoffelpuffer, Belperknolle & Zwiebelmousse	
Als Hauptgang möglich, 160 Gramm	32.00

Hauptgänge

Salatteller 🍃 🍷 🍷	18.00
Mit Blattsalat & verschiedene saisonale Salate	
Mit Pouletbruststreifen 🍷 🍷	27.00
Randenrisotto 🍷 (🍷)	26.00
mit Feta & Brunnenkresse	
Knusperli	27.00
Forellenstreifen im Panko paniert, Sour Cream, hausgemachte Frites oder Salat	
Buttriges Blätterteig-Pastetli	28.00
Chrüter-Chügeli, Kalb- & Schweinefleisch & Champignons mit Reis, Erbsli & Rüebli	
Kartoffelwaffel	28.00
mit Federkohl, Kräuterseitlinge & Shiitakemarmelade	
Pouletbrust	34.00
mit Federkohl, Kartoffelwaffel, Kräuterseitlinge & Rahmsauce	
Burger	26.00
rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomatenchutney, Dijon-Senf & Rucola hausgemachte Frites oder Salat	

Dessertkarte

Saisondessert	8.50
immer wieder etwas Neues	
Gebackener Cheese Cake	12.50
mit Banane & Oreo	
Kaffeemousse (☼)	11.00
mit weisser Schokolade & Irish Coffee Gelee	
Mill'Feuille	9.00
hausgemachte Crèmeschnitte	
Vermicelle	
mit Meringue & Rahm	8.00
mit Vanilleglace	11.00
Apfelstrudel	9.80
mit Vanillesauce oder Vanilleglace	
Kuchen	6.50
nach Tagesangebot, es hat so lang es hat	
Käseteller vom Luzerner Markt	13.00
Mit Feigensenf & Früchtebrot	

English Menu

 lactose-free  gluten-free  vegan

dishes with signs are cooked with this kind of ingredients

All prices in CHF including 8% Vat.

Breakfast from 8am 'till 6pm

Pastries 1.80 – 3.00
as long as available – croissant, brioche,
pain au chocolat, nut straws, ...

Base - a serving of bread 7.50
with butter and homemade jam or
homemade hazelnut chocolate spread

Mill'Feuille Breakfast 27.00
a serving of bread à discretion with butter and homemade jam or
homemade hazelnut chocolate spread
+ three breakfast meals by choice

"Birchermüesli" 7.50
oat flakes, organic quark, cream, fresh fruit
& roasted hazelnuts

Curd from the Napf region 7.50
with goji berry apple compote & crunchy müesli

Portion of Cheese 🌿 7.50
from the lucerne market

Portion of ham 🍴 🌿	7.50
gammon & cured meat from central Switzerland	
Graved salmon bagel	8.50
norwegian graved salmon with horse radish foam	
Waffles	8.00
freshly made with with hot cherries or goji berry apple compote	
Cottage cheese	7.00
with sun dried tomatoes and bread	
Egg MILL'FEUILLE	8.50
soft slow boiled egg, leaf spinach, focaccia toast & topped off with a sauce hollandaise	
Egg in a glass 🍴	6.50
two soft slow boiled eggs with chives & a piece of bread	
Oven-Egg	7.50
in tomato sauce & bacon with bread 🍴 🌿	
in tomato sauce & grilled vegetables with bread 🍴 🌿	
in ham & cream with gruyère cheese and bread 🌿	

Aperitifs

In a glass with bread 8.00

gruyère cheese 🍷

dried tomatoes 🍷 🍴 🌿

marinated olives 🍷 🍴 🌿

hummus with mint 🍷 🍴 🌿

eggplant puree 🍷 🍴 🌿

pickled balsamico vinegar onions 🍷 🍴 🌿

goat cheese with herb oil 🍷

salametti 🍷 🍴

With focaccia bread +4.00

Mill'Feuille Aperitif Package

3 glasses by choice with focaccia bread 24.00

5 glasses by choice with focaccia bread 35.00

Bread slices (3 pieces) with 9.00

roastbeef

terrines

herbs & garlic

Homemade focaccia

filled with gammon or gruyère cheese 10.00

filled with grilled vegetables 🌿 12.00

filled with roastbeef 14.00

Starters

Egg MILL'FEUILLE	8.50
soft slow boiled egg, leaf spinach, focaccia toast & topped off with a sauce hollandaise	
Soup of the Day 🌿	9.50
something new daily	
Green salad (🌿 🥒 🥕)	9.00
house dressing	
Lamb's lettuce (🌿 🥒 🥕)	13.50
with french dressing, focaccia croutons & egg	
Beetroots "Sweet & Sour" 🌿 (🥒)	14.00
with goat cheese & walnuts	
Feta al forno 🌿	15.50
feta, olive oil with herbs & lettuce leaves	
Tatar of young meadow grown cow, 80 grams	23.00
slightly spicy with potato fritter, onion mousse	
As a main course, 160 grams	32.00

Main Courses

Salad plate 🍴 🍷 🌿	18.00
with leaf salad & various salads	
with chicken breast stripes 🍴 🍷 🌿	27.00
Beetroot risotto 🍷 (🌿)	26.00
with feta & watercress	
"Knusperli"	27.00
slices of trout in pankobreadcrumbs & sour cream; served with homemade fries or salad	
Pastry	28.00
buttery flaky pastry, homemade veal spheres with herbs, slices of veal & porc, champignons with rice, peas and carrots	
Potato waffel	28.00
with kale, king oyster mushrooms & shiitake jam	
Chicken breast	34.00
with kale, potato waffel, king oyster mushroom & cream sauce	
Burger	26.00
Angus-beef medium, coleslaw, tomato chutney, dijon mustard & rocket homemade fries or salad	

Desserts

Seasonal dessert	8.50
time of the year dessert	
Cheese Cake	12.50
with banana & oreo	
Mousse of coffee (☼)	11.00
with white chocolate & irish coffee jelly	
"Mill"Feuille"	9.00
homemade puff pastry cream layer cake	
Vermicelle	
with meringue & whipped cream	8.00
with vanilla ice cream	11.00
Apple strudel	9.80
with vanilla sauce or vanilla ice cream	
Cakes	6.50
according to daily offer	
Cheese platter from the market, lucerne	13.00
with homemade fig mustard & fruit cake	

