





MILL'FEUILLE

SPEISEKARTE

SALOON

Schmudo, 8. bis Güdisdienstag, 13. Februar 2017

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

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch & Fisch, wenn immer möglich aus der Region. Unsere vietnamesischen Crevetten sind ASC-Zertifiziert.

Alle Preise in CHF inkl. 8% MWST.



FRÜHSTÜCK

Kleingebäck	1.80 – 3.00
Solang's hat – Croissant, Brioche, Pain au chocolat, Pausenbrötli, Nussstange, ...	
Basis - Brot zum selber schneiden a discretion (pro Person)	6.80
Mit Butter, hausgemachter Konfitüre oder hausgemachtes Mill'Tella	
Birchermüesli	7.50
Haferflocken, Napf-Quark, Rahm, frische Früchte, geröstete Haselnüsse	
Napf-Quark	7.50
mit Knuspermüesli, Apfel-Kompott mit Ingwer & Cranberry	
Portion Käse 🌿	7.50
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
Portion Innerschweizer Schinken 🌿 🌿	7.50
Buure-Hamme, Aufschnitt und Trockenfleisch	
Päärli Weisswürste vom Metzger Blättler	12.80
mit süssem Senf & Brezel	



Waffel	8.00
À la minute gebacken mit heissen Schoggi-Kirschen oder Apfel-Kompott mit Ingwer & Cranberry	
Hüttenkäse	7.00
Mit getrockneten Tomaten, ein Stück Brot	
Portion Rührei	6.50
Mit Speck	+ 2.50
2 Spiegeleier	6.50
Mit Speck	+ 2.50
Ofenei	8.20
In Tomatensugo mit Speck, ein Stück Brot ☞ (☞)	
In Tomatensugo mit Grillgemüse, ein Stück Brot ☞ (☞)	
In Schinken und Rahm mit Gruyère, ein Stück Brot (☞)	

APERÖ & KLEINES

Im Glas mit Brot

Gereifter Gruyère 🌿	8.00
Salametti pikant 🌿 🍷	8.00
Marinierte Oliven 🌿 🍷 🍃	7.50
Eingelegte Balsamico-Zwiebeln 🌿 🍷 🍃	7.00
getrocknete Tomaten & Cherrytomaten 🌿 🍷 🍃	6.50
einmal alle 5 Gläser	34.00

Mini-Smörrebröd

Ajvar mit Feta (🌿 🍃)	3.00
Tzatziki mit Tomate & Kresse	3.00
Eiersalat mit Crevetten	3.60
Kräuterfrischkäse mit Kresse	2.80
Roastbeef mit Remouladensauce & gerösteten Zwiebeln	3.60
Hüttenkäse mit Lachs	3.20
einmal alle 6 Mini-Smörrebröd	18.50

Empanadas & Pies von der Theke

ab 4.50

gefüllt

VORSPEISEN

Grüner Haussalat (Ø) (V) (K)	9.00
mit Sprossen & Hausdressing	
Nüsslisalat (K) (Ø) (V)	13.80
mit Frenchdressing, Gemüsestreifen & Ei	
Kartoffelsuppe (K)	10.50
verfeinert mit Lauch & Rahm	
Pärli Weisswürste vom Metzger Blättler	12.60
mit süssem Senf & Brezel	
Feta al forno (K)	11.50
Schaffrischkäse, Olivenöl mit Kräuter	
Albondigas (6 Stk.) (Ø)	15.50
Angusbeef-Kugeln in smoky Tomaten-Grillgemüsesauce	
Kräuter-Falafel (5 Stk.) (V) (Ø) (K)	14.50
in smoky Tomaten-Grillgemüsesauce	
Tatar vom jungen Weiderind, 80 Gramm	23.00
leicht pikant mit Kräuter-Ziebeln-Mix & Belperknolle	



HAUPTGÄNGE

Chili con Carne (Ø) 🍴	28.00
Rindshack, Bohnen, Peperoni, Kartoffeln, Sour Cream & Maisbrot	
Pastetli	28.00
Chügeli aus Kalb- & Schweinefleisch, Kräuter, Champignons mit Reis, Erbsli & Rüepli	
Spätzli	24.00
mit Alpkäse, Röstzwiebeln & Apfelschnitze	
Knusperli (Ø)	27.00
Forellensstreifen im Panko paniert, Sour Cream & hausgemachte Frites oder Salat	
Gebratene Alpstein Maispouardenbrust 🍴 (Ø)	35.00
mit Thymian-Zitronen-Jus, Kräuter-Bramata-Polenta & geröstetem Harissa Gemüse	
Burger	26.00
Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomatenchutney, Dijon-Senf, Rucola & hausgemachte Frites oder Salat	
Tatar vom jungen Weiderind, 160 Gramm	32.00
leicht pikant mit Kräuter-Ziebeln-Mix & Belperknolle	



Rumpsteak vom Innerschweizer Weiderind 🌿 (Ø)	44.00
Kartoffel-Bergvacherin-Gratin, Federkohl & Baby-Rüebli	
Flank Steak vom Luzerner Rind 🌿 (Ø)	35.80
rosa gebraten & tranchiert, mit Sauce bernaïse, Parmesan-Trüffel-Frites & geröstetem Harissa Gemüse	
Kräuterseitlinge im Kichererbsenmantel 🌿 Ø 🌿	30.00
auf rotem Linsen-Dal mit Federkohl & Hummus	
Bramata & Randen 🌿	29.00
Kräuter-Bramata-Polenta mit geschmortem Randen & Burrata	
Salatteller 🌿 Ø 🌿	18.00
Mit Blattsalat & verschiedene saisonale Salate	
Mit Pouletbruststreifen Ø 🌿	27.00



DESSERTKARTE

Birnen-Tarte-Tatin	12.50
mit hausgemachter Macadamia-Glace	
Mill'Feuille	9.00
hausgemachte Crèmeschnitte	
Vermicelle 🌿	
mit Meringue & Rahm	8.50
mit Vanille Glace, Meringue & Rahm	12.50
Apfelstrudel	9.80
mit Vanillesauce oder Vanilleglace	
Waffeln	8.00
À la minute gebacken mit heissen Schoggi-Kirschen oder Apfel-Ingwer Kompott mit Cranberrys	
Kuchen	6.50
nach Tagesangebot, es hat so lang es hat	



MILL'FEUILLE

ENGLISH MENU
SALOON

BREAKFAST

Pastries	1.80 – 3.00
as long as available - croissant, brioche, pain au chocolat, ...	
Basic - a discretion	6.80
with butter & homemade jam or homemade hazelnut chocolate spread	
Birchermüesli	7.50
oat flakes, organic quark, fresh fruit & roasted hazelnuts	
Curd from the Napf region	7.50
crunchy müesli with apple compote, ginger and cranberries	
Portion of Cheese 🌿	7.50
from the lucerne market	
Portion of ham 🌿 🌿	7.50
gammon & cured meat from central Switzerland	
Pair of weisswurst	12.80
with sweet mustard & brezel	
Cottage cheese	7.00
with sun dried tomatoes and bread	



Waffle	8.00
freshly made with hot chocolate cherries or apple compote, ginger and cranberries	
Cottage cheese 🌿	7.00
with sun dried tomatoes and bread	
Portion scrambled eggs	6.50
with bacon	+ 2.50
2 Fried eggs	6.50
with bacon	+ 2.50
Oven-Egg	8.20
in tomato sauce & bacon with bread 🍞 🌿	
in tomato sauce & grilled vegetables with bread 🍞 🌿	
in ham & cream with gruyère cheese and bread 🍞 🌿	

APERITIFS & SNACKS

In a glass with bread

gruyère cheese 🌿	8.00
salametti 🍷 🌿	8.00
marinated olives 🍷 🌿 🍃	7.50
pickled balsamico vinegar onions 🍷 🌿 🍃	7.00
dried tomatoes 🍷 🌿 🍃	6.50
all 6 glasses	34.00

Mini-smörrebröd

Ajvar with feta (🍷 🍃)	3.00
Tzatziki with tomato & cress	3.00
Egg salad with shrimps	3.60
Cream cheese with herbs	2.80
Roastbeef with remulade sauce & roasted onions	3.60
Cottage cheese with salmon	3.20
all 6 mini-smörrebröd	18.50

Empanadas & Pies from the bar from 4.50
filled

STARTERS

Green salad (Ø) (P) (S)	9.00
with sprouts & house dressing	
Lamb's lettuce (S) (Ø) (P)	13.80
with french dressing, vegetable stripes and boiled egg	
Potato soup (S)	10.50
with leek & cream	
Pair of weisswurst	12.80
with sweet mustard & brezel	
Feta al forno (S)	11.50
feta, olive oil, herbs & onions	
Albondigas (6 pieces) (Ø)	15.50
Angusbeef-meatballs in smoky tomato sauce with grilled vegetables	
Herb-Falafel (5 pieces) (P) (Ø) (S)	14.50
in a smoky tomato sauce with grilled vegetables	
Tatar of free range young cow (Ø) (S) 80 g	23.00
slightly spicy with cheese and a herb & onion relish	



MAIN COURSES

Chili con Carne (Ø ☿)	28.00
minced beef, kidney beans, peppers, potatoes, sour Cream & corn bread	
Pastry	28.00
buttery flaky pastry, homemade veal spheres with herbs, veal & porc slices, champignons with rice, peas and carrots	
Spaetzle	24.00
with cheese, fried onions & apple slices	
„Knusperli“ (Ø)	27.00
slices of trout in pankobreadcrumbs & sour cream; served with homemade fries or salad	
Corn poularde breast ☿ (Ø)	35.00
with thyme & lemon jus bramata & roasted vegetables	
Burger	26.00
Angus-beef medium, coleslaw, tomato chutney, dijon mustard & rocket with homemade fries or salad	
Tatar of free range young cow (Ø ☿) 160 g	32.00
slightly spicy with cheese and a herb & onion relish	



Rump steak of free range beef from central Switzerland 🌿	44.00
medium cooked with potato gratin, kale, baby carrots	
Lucerne beef flank steak 🌿	35.80
medium cooked & carved with béarnaise sauce parmesan-truffel-fries & roasted vegetables	
Chickpea coated oyster mushrooms 🌿 🍴 🌿	30.00
with a red lentil dal, kale & hummus	
Bramata polenta & beetroot 🌿	29.00
bramata with braised beetroot & burrata	
Salad plate 🍴 🌿 🌿	18.00
various leaf & seasonal salads	
with chicken breast stripes 🍴 🌿	27.00



DESSERTS

Pear tarte tatin with macadamia ice cream	12.50
„Mill'Feuille“ homemade puff pastry cream layer cake	9.00
Vermicelle (sweet chestnut puree) 🌿 with meringue & whipped cream	8.50
with meringue, whipped cream & vanilla ice cream	12.50
Apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream	9.80
Waffle freshly made with hot chocolate cherries or apple compote, ginger and cranberries	8.00
Cakes according to daily offer	6.50