






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. 7.7% MWST.



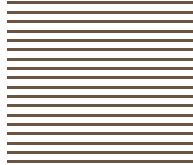
FRÜHSTÜCK FASNACHT

bis 12.00 Uhr (Sa/So bis 18.00)

- 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, 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	
Lachsbagel	8.50
Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
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 (☞)	



MILL'FEUILLE

Hellou

Hoi

Essen?

Jupp. Wo?

Mill'Feuille?

Hätt ich auch gesagt. Wann?

Sag du ...

An der Fasnacht!!

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

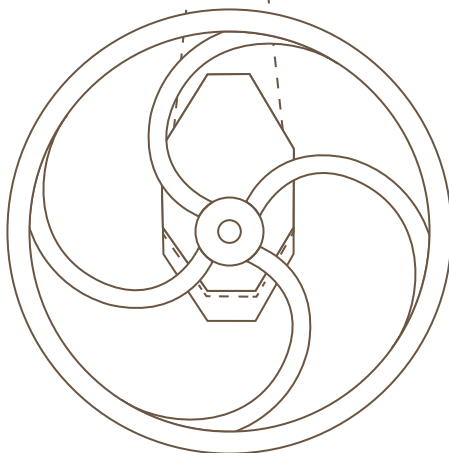
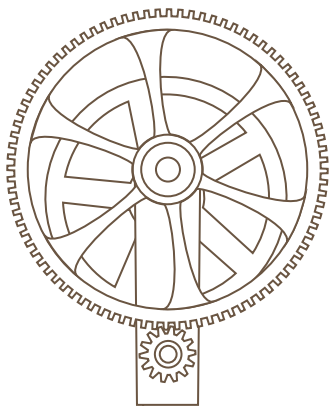
Ajvar mit Feta (🍷 🍃)	3.00
Tzatziki mit Tomate & Kresse	3.00
Eiersalat mit Crevetten	3.60
Kräuterfrischkäse mit Kresse	2.80
Roastbeef mit Remouladensauce & gerösteten Zwiebeln	3.60
Hüttenkäse mit Lachs	3.20
einmal alle 6 Mini-Smörrebröd	18.50

Bitte beachten Sie auch unser Angebot an der Theke

Süss & salzig



MILL'FEUILLE



VORSPEISEN

Grüner Blattsalat (Ø) (P) (S)	9.00
mit Hausdressing	
Nüsslisalat (S) (Ø) (P)	13.80
mit Frenchdressing, Gemüsestreifen & Ei	
Kartoffelsuppe (S)	10.50
verfeinert mit Lauch & Rahm	
Pärli Weisswürste vom Metzger Blättler	12.80
mit süßem Senf & Brezel	
Feta al forno (S)	11.50
Schaffrischkäse, Olivenöl mit Kräuter	
Albondigas (6 Stk.) (Ø)	15.50
Angusbeef-Kugeln in smoky Tomaten-Grillgemüsesauce	
Kräuter-Falafel (5 Stk.) (P) (Ø) (S)	14.50
in smoky Tomaten-Grillgemüsesauce	
Tatar vom jungen Weiderind, 80 Gramm	23.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & 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	
Quark Spätzli	24.00
mit Mohn, 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-Zwiebel-Relish & Belperknolle	

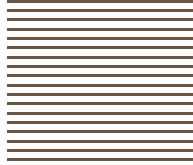


Rumpsteak vom Innerschweizer Weiderind 🌿 (Ø)	44.00
Kartoffel-Bergvacherin-Gratin, Federkohl & Baby-Rüebli	
Flank Steak vom Luzerner Rind 🌿 (Ø)	35.80
rosa gebraten & tranchiert, mit Sauce bernaïse, Parmesan-Trüffel-Frites & geröstetem Harissa Gemüse	
Kräuterseitlinge im Kichererbsenmantel 🌿 Ø 🌿	30.00
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



MILL'FEUILLE



MILL'FEUILLE

GETRÄNKEKARTE
SALOON



Warme Getränke

Kaffee

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.50
Espresso Macchiato	4.80
Doppelter Espresso	5.60
Cappuccino, Schale	5.00
Caffè Latte, kräftiger Milchkaffee mit 2 Espresso-shots	5.80
Latte Macchiato	5.80
Caffè Freddo, Espresso mit Milch & Eis	5.80
Affogato Mill'Feuille mit Joghurt-Glace	6.50
Heisse oder kalte Schoggi / Ovi	4.50
Schoggi Mélange	5.20
Heisse oder kalte Milch	3.50
Kaffee Zwetschgen, Träsch oder Chrüter	6.50
Coretto Grappa, Holdrio, Schoggi Rum, Tee Rum	6.50

Tee

Frische Minze	5.50
Ingwertee mit Zitrone und Honig	5.50
Tee von L'art du thé	4.50
Pfefferminze, Rooibos-Vanille, Assam, Earl Grey, Früchtetee, Grüntee, Kamillentee, Verveine, Hagebuttentee, Kräutertee	
Heisser Apfelsaft	5.00
Matcha Latte heiss / kalt	6.50
Hausgemachter Chai Latte heiss / kalt	6.50
Hausgemachte Kurkuma Latte heiss / kalt	6.50

Kalte Getränke

Wasser, Saft & Limo

Luzerner Wasser mit / ohne Kohlensäure	30 cl/50 cl	3.50/5.00
Cola	30 cl/50 cl	4.50/6.00
Apfelsaft, Apfelschorle	30 cl/50 cl	4.50/6.00
Hausgemachter Eistee	30 cl/50 cl	4.50/6.00
Vivi Kola Siro	33 cl Flasche	5.00
Lori's Roasted Mate koffeinhaltig	33 cl Flasche	5.50
Bitter Lemon Fever Tree / Tonic Fever Tree	20 cl Flasche	5.50
Lurisia Chinotto	27.5 cl Flasche	5.50
Frischer Orangensaft von Zamba	20 cl	6.00
Tomatensaft	20 cl	5.00
Hausgemachte Limos	30 cl/50 cl	4.50/6.00
Zitrone, Ingwer, Blutorange, Cranberry-Cherry, saisonale Limo – alle Limos servieren wir auch als Schorle		

Bier & Most

Einsiedler Lager vom Fass	30 cl/50 cl	5.00/7.00
Luzerner Bier vom Fass	30 cl/ 50cl	5.80/ 7.80
Panaché/Light	30 cl/50 c	5.00/7.00
Ingwer-Panaché	30 cl/50 c	5.00/7.00
Luzerner Weizenbier	50 cl Flasche	8.00
India Pale Ale Luzerner Bier	30 cl Flasche	6.50
Oak Wood Red Ale Doppelleu	33 cl Flasche	7.50
Belgian Triple Doppelleu	33 cl Flasche	7.50
Alkoholfreies Bier	33 cl Flasche	5.00
Beckenrieder Most trüb, mit Alkohol	50 cl Flasche	6.50



Aperitif

Ricard	45%	4 cl	7.00
Montanaro, Vermouth di Torino Bianco / Rosso	16%	4 cl	7.00
Campari	23%	4 cl	7.00
Cynar	16%	4 cl	7.00
Ramazotti	30%	4 cl	7.00
Aperol	11%	4 cl	7.00
+ Orangensaft		10 cl	2.00
+ Soda		10 cl	1.00
Aperol Spritz / Veneto		20 cl	9.50
Gespritzter Weisswein / Rosé		20 cl	7.50

Spirituosen

Gin 27 Schweiz	43%	4 cl	9.00
Gin Modernist Schweiz	44%	4 cl	10.00
Gin Monkey 47	47%	4 cl	12.00
Rum Havana Club Añejo	40%	4 cl	9.00
Rum Havana Club Añejo 3 Años	40%	4 cl	9.00
Rum Diplomatico	40%	4 cl	11.00
Vodka Absolut	40%	4 cl	9.00
Vodka Belvedere	40%	4 cl	11.00
Whisky Johnny Walker Red Label	40%	4 cl	9.00
Whisky Oban 14y	43%	4 cl	12.00
Whisky Two Ravens Schweiz	43%	4 cl	12.00
Whisky Nikka from the Barrel Japan	51%	4 cl	12.00
Whisky Vit Hund Schweden	46%	4 cl	12.00
Amaretto di Saronno	28%	4 cl	8.00
Baileys	17%	4 cl	8.00



Drinks

Rebujito	10.00
Sherry, hausgemachte Zitronenlimo, Minze	
Pimmger	12.00
Pimm's No1, hausgemachte Gingerlimo, Orange, Gurke	
Port & Tonic	10.00
Weisser Portwein, Tonic, Limette & Minze	
Rum & Orange	12.00
Rum, hausgemachte Blutorangenlimo, Passionsfrucht, Limette	
Cranberry Lillet	10.00
Lillet blanc, hausgemachte Cranberry-Cherrylimo, Limette, Minze	
Gespritzter Rosé	7.50
Rosé, hausgemachte Zitronenlimo, Limette	
Rosso Prosecco	10.00
Vermouth di Torino Rosso, Prosecco, hausgemachte Zitronenlimo	
Cranberry-Passionfruit (alkoholfrei)	7.50
Cranberry-Cherrylimo, Passionsfrucht, Limetten, Minze	

Digestiv & Likör

Grappa di Arneis, Marolo	42%	2 cl	8.50
Grappa di Moscato Après, Marolo	42%	2 cl	9.00
Grappa di Barolo, Marolo	50%	2 cl	12.50
Alte Birne, Haldihof	37%	2 cl	8.50
Alte Quitte, Haldihof	39%	2 cl	8.50
Alte Zwetschge aus dem Holzfass, Haldihof	38%	2 cl	9.00
Parfait Amour Aquavitas, Haldihof	30%	2 cl	7.50
Chilischnouz Zimt Likör aus Bern	33%	4 cl	9.00



Offene Weine

		dl
Schaumwein		
Prosecco Millesimato DOC, Ca di Rajo	2016	8.50
Glera, Veneto, Italien		
Weissweine		
Blanc de noir «Corbeau»	2016	6.50
Pinot Noir, Freienbach, Schweiz		
Grüner Veltliner, Bründlmayer	2015	7.50
Kamptal DAC, Österreich		
Verdejo, Val de Vid	2016	7.00
Rueda, Spanien		
Cuvée Marine, Domaine de Ménard,	2016	6.50
P. Jegerlehner, E. & H. Prataviera		
Sauvignon Blanc & Colombard, Gascogne, Südwestfrankreich		



Rosé & Federweiss		dl
Pankraz Rosé, Staatskellerei Zürich Pinot Noir, Zürich, Schweiz	2016	7.50
Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier Grenache, Südfrankreich	2016	6.50
Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2016	7.50
Rotweine		
Le Rouge Amour, Cave Berthaudin Gamay, La Côte, Schweiz	2016	6.50
Abadia Retuerta, Selección Especial Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien	2012	9.10
Big John Cuvée Reserve Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir Burgenland, Österreich	2015	7.00
Primitivo di Manduria DOP Masseria Pietrosa; Cantine San Marzano, Apulien Italien	2015	6.50
Les Halos de Jupiter by Philippe Cambie Grenache, Mourvèdre, Carignan Costières de Nîmes, Rhône, Frankreich	2015	7.50



Flaschenweine

Schaumweine		Fl.
Prosecco Millesimato DOC, Ca di Rajo Glera, Veneto, Italien	2016	54.00
Champagner Brut Réserve, Pol Roger Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich		90.00
Roséweine & Federweiss		
Pankraz Rosé, Staatskellerei Zürich Pinot Noir, Zürich, Schweiz	2016	51.00
Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier Grenache, Südfrankreich	2016	45.00
Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2016	51.00
Weissweine		
Pinot Blanc, Brunner Weinmanufaktur Hitzkirch, Schweiz	2016	55.00
Blanc de noir «Corbeau» Pinot Noir, Freienbach, Schweiz	2016	46.00
Grüner Veltliner, Bründlmayer Kamptal DAC, Österreich	2015	52.00



Chablis 1er Cru Beauroy Chardonnay, Burgund, Frankreich	2016	62.00
Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy Burgund, Frankreich	2015	54.00
Cuvée Marine, Domaine de Ménard, P. Jegerlehner, E. & H. Prativiera Sauvignon Blanc & Colombard, Gascogne, Südwestfrankreich	2016	46.00
Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett Pfalz, Deutschland	2015	54.00
Riesling Auslese**Weingut Markus Molitor Weisse Kapsel Niedermenniger Herrenberg Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland	2009	75.00
Pomino Bianco DOC, Marchesi de' Frescobaldi Chardonnay, Pinot Bianco, Toskana, Italien	2016	47.00
Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa Arneis, Piemont, Italien	2016	55.00
il Disperato Bianco delle Venezie IGT Garganega, Venetien, Italien	2016	49.00
Verdejo, Val de Vid Rueda, Spanien	2016	48.00



Rotweine

Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur Hitzkirch, Schweiz	2016	57.00
Compleo Cuvée Noir, Staatskellerei Zürich Pinot Noir, Cornalin, Gamaret, Vin de Pays, Schweiz	2016	51.00
Sottoroccia Tenuta San Giorgio Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Tessin, Schweiz	2013	58.00
Sassi Grossi, Gialdi Merlot, Tessin AOC, Schweiz	2012	88.00
Le Rouge Amour, Cave Berthaudin Gamay, La Côte, Schweiz	2016	45.00
Big John Cuvée Reserve, Erich Scheiblhofer Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Burgenland, Österreich	2015	46.00
Legends Perfection, Erich Scheiblhofer Cabernet Sauvignon, Burgenland, Österreich	2015	78.00
JT Rouge, Château de Nages (BIO) Syrah, Mourvèdre Costières de Nîmes AOC, Frankreich	2014	53.00
Les Halos de Jupiter by Philiipe Cambie Grenache, Mourvèdre, Carignan Costières de Nîmes, Rhône, Frankreich	2015	52.00



Châteauneuf-du-Pape Clos Saint Jean	2011	88.00
von den Gebrüder Maurel		
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Vaccherese Côtes du Rhône, Frankreich		
Bad Boy Gold, Côtes du Roussillon Villages AOC	2006	96.00
Jean-Luc Thunevin		
Grenache, Syrah, Carignan Languedoc-Roussillon, Frankreich		
Croix de Beauséjour, 2ème vin du Château Beauséjour	2009	95.00
Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc St-Emilion, Bordeaux, Frankreich		
Château Le Moulin, Pomerol	2010	120.00
Cabernet-Franc, Merlot, Pomerol, Bordeaux, Frankreich		
Château Monbrison, Cru Bourgeois	2010	78.00
Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc, Petit-Verdot Margaux, Bordeaux, Frankreich		
Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC	2013	2013 69.00
Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta	2012	127.00
Venetien, Italien		
Frappato Carolina Marengo, Feudi del Pisciotto	2013	57.00
Frappato, Sizilien, Italien		
Primitivo di Manduria DOP	MAGNUM	2015
Masseria Pietrosa; Cantine San Marzano, Apulien Italien		



Sentieri, Marchesi dei Frescobaldi Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Toskana, Italien	2011	51.00
Chianti Riserva Le Baròncole DOCG (BIO) Sangiovese, Canaiolo, Toskana, Italien	2013	74.00
I Sodi di San Niccolò IGT Sangiovese, Malvasia Nera, Toskana, Italien	2012	98.00
Suolo Rosso IGP, Vigneti del Salento Primitivo & Merlot, Puglia, Italien	2016	52.00
Sello del Rey, Muñoz Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Spanien	2011	49.00
Baigorri Reserva Tempranillo, Rioja DOCa, Spanien	2009	73.00
Alión, Bodegas y Viñedos Alión Tempranillo, Ribera dl Duero DO, Spanien	2013	102.00
Abadia Retuerta, Selección Especial Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien	2013	63.00
La Basseta, Bodegas Mas Alta Grenache Noir, Carignan Priorat, Katalonien, Spanien	2013	108.00