



# Speise- und Getrankekarte



---

## MILL'FEUILLE


1'000 Blätter  
stehen für eine grosse Vielfalt:

Ein Restaurant, eine Bar, ein Café, ein Treffpunkt.

Wir bieten eine grosse Auswahl an Zeitungen,  
machen täglich Frühstück,  
servieren Apéro-Häppchen, Tapas, 5-Gänge Menus,  
haben selbst gemachte Limos & Kuchen,  
pflegen Kaffeekultur,  
sind geeignet für Paare, einsame Seelen,  
Gruppen, privat oder geschäftlich.



# Speisekarte

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

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

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

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.



---

## Frühstücken

bis 12.00 Uhr (Sa/So bis 18.00)

<b>Kleingebäck</b>	1.80 – 3.00
Solang's hat – Croissant, Brioche, Pain au chocolat, Pausenbrötli, Nussstange, ...	
<b>Basis – Brot zum selber schneiden à discretion (pro Person)</b>	6.80
mit Butter, hausgemachter Konfitüre oder Mill'Tella	
<b>Birchermüesli</b>	7.50
Haferflocken, Napf-Quark, frische Früchte, geröstete Haselnüsse	
<b>Napf-Quark</b>	7.50
hausgemachtes Granola, Apfel-Kompott mit Ingwer & Cranberry	
<b>Portion Käse</b> 🌿	7.50
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
<b>Portion Beinschinken</b> 🌿 🌿	7.50
fein aufgeschnitten mit frischem Meerrettich	
<b>Lachsbagel</b>	8.50
Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
<b>Waffel</b>	8.00
À la minute gebacken mit heissen Schoggi-Kirschen oder Apfel-Kompott mit Ingwer & Cranberry	



<b>Kräuter-Hüttenkäse</b> 🌿	7.00
mit getrockneten Tomaten & Kresse, ein Stück Brot	
<b>Leberkäsemmel</b>	7.00
feinster Fleischkäse im Laugensammel mit Kräuter Senf	
<b>Ei MILL'FEUILLE</b>	8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, Toast & Sauce Hollandaise	
<b>Ei im Glas</b> 🍷 🌿	6.50
Zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein Stück Brot	
<b>Ofenei</b>	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 🌿	

---

<b>Mill'Feuille Frühstück</b>	27.00
Basis - Brot à discretion zum selber schneiden + drei Frühstücksgerichte nach Wahl	
(gerne zum Teilen, für jede zusätzliche Person wird ein „Basis à 6.80“ berechnet)	

---



---

## Menu Mill` Feuille

ab  
18.00

---

### Nüsslisalat

mit gebackenem Eigelb & Frenchdressing

---

### Apfel-Rotkohlsuppe

mit Marroni

---

### Gyoza Kräuter Capuns

Japanische Teigtaschen mit Capunsfüllung

---

### Souffliertes Entrecôte

medium gebraten & überbacken mit Rillettes vom Rind,  
Kartoffel-Bergvacherin-Gratin mit Röstgemüse

oder

### Kartoffel Spitzkohlstrudel

mit blauen Kartoffeln, Spitzkohl, Oliven, getrockneten Tomaten  
auf Röstgemüse mit Ajvarsauce

---

### Orangen Crème Brûlée

mit Manderinli-Salat & Lebkuchenglace

5 Gang Menü 75.00 // Vegetarisch 65.00

---

## Apéro & Kleinigkeiten



### 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
<b>einmal alle 5 Gläser</b>	<b>34.00</b>

### 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
<b>einmal alle 6 Mini-Smörrebröd</b>	<b>18.50</b>

---

### Smörrebröd

Roastbeef mit Remouladensauce & gerösteten Zwiebeln	11.50
Eiersalat mit Crevetten	9.80
Hüttenkäse mit Lachs	10.50

---






---


## Vorspeisen

<b>Gyoza Kräuter Capuns (5 Stk.)</b>	12.50
Japanische Teigtaschen mit Capunsfüllung	
<b>Ei MILL'FEUILLE</b>	8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, Toast & Sauce Hollandaise	
<b>Albondigas (6 Stk.)</b> Ø	15.50
Angusbeef-Kugeln in smoky Tomaten-Grillgemüsesauce	
<b>Kräuter-Falafel (5 Stk.)</b> Ø Ø ☼	14.50
in smoky Tomaten-Grillgemüsesauce	
<b>Marinierte Gambas</b> Ø ☼	16.50
Crevetten (MSC Vietnam) im Kräuter-Knoblauch-Öl mit Ingwer, Peperoncini, Cherrytomaten & getoastetem Wegglibrot	
<b>Gerösteter Blumenkohl Hummus</b> Ø Ø ☼	11.80
mit Fladenbrot	
<b>Tatar vom jungen Weiderind</b> (Ø ☼)	80 g 23.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Belperknolle	





**Haussalat**    10.50  
bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen, Kernen & Kressedressing

**Nüsslisalat**  13.50  
mit gebackenem Eigelb & Frenchdressing  
mit gebratenem Wollschweinspeck 17.50

**Chèvre Mill'Feuille**  15.80  
Geisskäse mit Randen & Brunnenkressesalat

**Apfel-Rotkohlsuppe**    12.50  
mit Marroni

ab  
18.00

**Gerstensuppe** 12.50  
mit Bündnerfleischschaum & Rohschinkenchip

---

**Käseteller vom Luzerner Markt** 13.50  
mit hausgemachtem Feigensenf & Fruchtbrot

---

---

## Hauptgänge

**Tatar vom jungen Weiderind** (Ø) 🍷 160 g 32.00  
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Belperknolle

**Burger** 26.00  
Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomaten Chutney,  
Dijon-Senf, Rucola & hausgemachte Frites oder Salat

**Souffliertes Entrecôte** 🍷 42.00  
medium gebraten & überbacken mit Rillettes vom Rind,  
Kartoffel-Bergvacherin-Gratin mit Röstgemüse

**Duo vom Innerschweizer Säuli** 36.00  
Spanferkelrücken & Schweinebauch mit Luzerner Weizenbier-  
sauce, Kartoffelpuree mit karamellisierten Zwiebeln, Federkohl

**Flank Steak vom Luzerner Rind** 🍷 35.80  
rosa gebraten & tranchiert, mit Sauce béarnaise,  
Parmesan-Trüffel-Frites & Röstgemüse

**Buttriges Blätterteig-Pastetli** 28.00  
Chügeli aus Kalb- & Schweinefleisch, Kräuter, Champignons  
mit Reis, Erbsli & Rüepli

**Pulled Mill'Feuille** 28.00  
Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata

**Knusperli (Ø)** 27.00  
Forellenstreifen im Panko paniert, Sour Cream  
& hausgemachte Frites oder Salat

ab  
18.00

**Kabeljau Saltimbocca (NOR) 🌿** 35.00  
mit Randenrisotto, Wasabischaum, Federkohl & Brunnenkresse

**Momos** Ø 🌿 30.00  
gefüllt mit Gemüse auf rotem Linsen-Dal & Federkohl

ab  
18.00

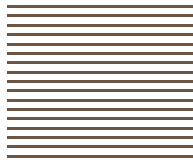
**Kartoffel Spitzkohlstrudel** Ø 🌿 29.00  
mit blauen Kartoffeln, Spitzkohl, Oliven, getrockneten Tomaten  
auf Röstgemüse mit Ajvarsauce

ab  
18.00

**Randenrisotto** 🌿 28.00  
mit Feta & Brunnenkresse

**Salatteller** Ø 🌿 🌿 18.00  
mit Blattsalat & verschiedenen saisonalen Salaten  
an Hausdressing

**mit Pouletbruststreifen** Ø 🌿 27.00



MILL'FEUILLE



MILL'FEUILLE

# Getränkekarte



---

## 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
Hausgemachter Glühwein	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
Ramseier Most klar, mit Alkohol	50 cl Flasche	6.50



## Aperitif

Ricard	45%	4 cl	7.00
Vermouth di Torino Bianco / Rosso, Montanaro	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 KÜHNE Organic London Dry 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

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

## Digestiv & Likör

Grappa di Arneis, Marolo	42%	2cl	8.50
Grappa di Moscato Après, Marolo	42%	2cl	9.00
Grappa di Barolo, Marolo	50%	2cl	12.50
Alte Birne, Haldihof	37%	2cl	8.50
Alte Quitte, Haldihof	39%	2cl	8.50
Alte Zwetschge aus dem Holzfass, Haldihof	38%	2cl	9.00
Parfait Amour Aquavitas, Haldihof	30%	2cl	7.50
Waldhonig Chrüterbrand, Hecht	32%	4cl	9.00
Hausgemachter Eierlikör	18%	4cl	8.00



---

## Offene Weine

### Schaumwein

**Prosecco Spumante DOC Treviso**

Glera, Veneto, Italien

dl  
8.50

### Weissweine

**Blanc de noir «Corbeau»**

Pinot Noir, Freienbach, Schweiz

2017 6.50

**Grüner Veltliner, Bründlmayer**

Kamptal DAC, Österreich

2017 7.70

**Verdejo, Val de Vid**

Rueda, Spanien

2017 7.00

**iL Disperato Bianco delle Venezie IGT**

Garganega, Venetien, Italien

2017 7.50



### Rosé & Federweiss

		dl
<b>Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier</b> Grenache, Südfrankreich	2017	6.50
<b>Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz</b> Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2017	7.50

### Rotweine

<b>Le Rouge Amour, Cave Berthaudin</b> Gamay, La Côte, Schweiz	2017	6.50
<b>Abadia Retuerta, Selección Especial</b> Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien	2014	9.10
<b>Big John Cuvée Reserve</b> Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir Burgenland, Österreich	2016	7.60
<b>Suolo Rosso IGP, Vigneti del Salento</b> Primitivo & Merlot, Puglia, Italien	2016	7.50
<b>Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC</b> Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatia, Oseleta Venetien, Italien	2015	8.50



---

## Flaschenweine

### Schaumweine

	Fl.
<b>Prosecco Spumante DOC Treviso</b> Glera, Veneto, Italien	54.00
<b>Champagner Brut Réserve, Pol Roger</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich	90.00

### Weissweine

<b>Pinot Blanc, Brunner Weinmanufaktur</b> Hitzkirch, Schweiz	2017	55.00
<b>Blanc de noir «Corbeau»</b> Pinot Noir, Freienbach, Schweiz	2017	46.00
<b>Grüner Veltliner, Bründlmayer</b> Kamptal DAC, Österreich	2015	52.00
<b>Chablis 1er Cru Beauroy</b> Chardonnay, Burgund, Frankreich	2017	62.00
<b>Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy</b> Burgund, Frankreich	2016	54.00
<b>Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett</b> Pfalz, Deutschland	2016	54.00



**Pomino Bianco DOC, Marchesi de Frescobaldi** 2017 47.00  
Chardonnay, Pinot Bianco, Toskana, Italien

**Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa** 2017 59.00  
Arneis, Piemont, Italien

**iL Disperato Bianco delle Venezie IGT** 2017 52.00  
Garganega, Venetien, Italien

**Verdejo, Val de Vid** 2017 49.00  
Rueda, Spanien

#### Roséweine & Federweiss

**Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier** 2017 45.00  
Grenache, Südfrankreich

**Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz** 2017 51.00  
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz



## Rotweine

<b>Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur</b> Hitzkirch, Schweiz	2017	52.00
<b>Sottorocchia Tenuta San Giorgio</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Tessin, Schweiz	2016	58.00
<b>Sassi Grossi, Gialdi</b> Merlot, Tessin AOC, Schweiz	2012	88.00
<b>Le Rouge Amour, Cave Berthaudin</b> Gamay, La Côte, Schweiz	2017	45.00
<b>Big John Cuvée Reserve, Erich Scheiblhofer</b> Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Burgenland, Österreich	2016	52.00
<b>Legends Perfection, Erich Scheiblhofer</b> Cabernet Sauvignon, Burgenland, Österreich	2016	78.00
<b>JT Rouge, Château de Nages (BIO)</b> Syrah, Mourvèdre Costières de Nîmes AOC, Frankreich	2014	53.00
<b>Châteauneuf-du-Pape Clos Saint Jean von den Gebrüder Maurel</b> Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Vaccherese Côtes du Rhône, Frankreich	2015	88.00
<b>Château de Lussac</b> Merlot, Cabernet-Franc St. Emilion, Bordeaux, Frankreich	2009	72.00
<b>Baron de Brane, 2ème vin du Château Brane Cantenac</b> Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc, Carmenère Margaux, Bordeaux, Frankreich	2010	90.00



<b>Tour des Trois Lunes</b> Cabernet-Sauvignon, Merlot, Bordeaux Supérieur, Frankreich		2016	49.00
<b>Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC</b> Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Venetien, Italien	75 cl	2015	59.00
<b>Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo</b> Sangiovese, Romagna, Italien		2014	56.00
<b>Barbera d'Alba MonBirone DOC</b> Piemont, Italien		2016	68.00
<b>Bolgheri Rosso, Le Macchiole</b> Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah Toskana, Italien		2016	58.00
<b>Sentieri, Marchesi dei Frescobaldi</b> Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Toskana, Italien		2012	51.00
<b>Leone Rosso IGT, Il Poggione</b> Brunello, Cabernet Sauvignon, Merlot Toskana, Italien	300 cl	2015	189.00
<b>Chianti Riserva Le Baròncole DOCG (BIO)</b> Sangiovese, Canaiolo, Toskana, Italien		2014	74.00
<b>I Sodi di San Niccolò IGT</b> Sangiovese, Malvasia Nera, Toskana, Italien		2013	98.00
<b>Suolo Rosso IGP, Vigneti del Salento</b> Primitivo & Merlot, Apulien, Italien		2016	52.00
<b>Frappato Carolina Marengo, Feudi del Pisciotto</b> Frappato, Sizilien, Italien		2014	57.00



<b>Sello del Rey, Muñoz</b> Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Spanien	2011	49.00
<b>Baigorri Reserva</b> Tempranillo, Rioja DOCa, Spanien	2009	73.00
<b>Martin Pescador</b> Tempranillo, Graciano Rioja DOCa, Spanien	2016	52.00
<b>Alión, Bodegas y Viñedos Alión</b> Tempranillo, Ribera del Duero DO, Spanien	2014	102.00
<b>Abadia Retuerta, Selección Especial</b> Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien	2014	63.00
<b>La Basseta, Bodegas Mas Alta</b> Grenache Noir, Carignan Priorat, Katalonien, Spanien	2013	108.00