



# 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-Häppchchen, 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 ausschliesslich 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 Brötchen 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“ berechnet)	

---






---

## Menu Mill` Feuille

ab  
18.00

---

**Spargel-Spinatsalat**     
mit Cherry Tomaten und Trüffel-Dressing

---



**Kohlrabi Sellerie Suppe**  
mit Bärlauch-Couscous-Ravioli

---

**Ei MILL'FEUILLE**  
Onsen-Ei, Blattspinat, Toast & Sauce Hollandaise

---

**Momo**  
mit Geisskäse, Süsskartoffeln & Kohl gefüllt, auf geröstetem  
Harissa Gemüse

oder  
**Rindsfiletspiess**    
mit Chimichurri, Teriyaki Sesam Sauce & Mango Chutney,  
Baked Sweet Potatoe, Sour Cream & Gemüse

---

**Joghurtmousse**  
mit Blutorange & Kakaocrumbles

5 Gang Menü 75.00 // Vegetarisch 70.00

---

## 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>Empanadas (3 Stk.)</b>	12.50
gefüllt mit Gemüse & Feta, Meerrettich-Chimichurri	
<b>Ei MILL'FEUILLE</b>	8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, Toast, & Sauce Hollandaise	
<b>Feta al forno</b> 🌿	11.50
Schaffrischkäse, Olivenöl, Zwiebeln & Kräuter	
<b>Albondigas (6 Stk.)</b> 🍴	15.50
Angusbeef-Kugeln in smoky Tomaten-Grillgemüsesauce	
<b>Kräuter-Falafel (5 Stk.)</b> 🍴 🌿 🌿	14.50
in smoky Tomaten-Grillgemüsesauce	
<b>Marinierte Gambas</b> 🍴 🌿	16.50
Crevetten (MSC Vietnam) im Kräuter-Knoblauch-Öl mit Ingwer, Peperoncini, Cherrytomaten & getoastetem Wegglibrot	
<b>Dreierlei Hummus</b> 🍴 🌿 🌿	11.80
Kichererbsen, Kokos-Curry & Erbsen-Minze mit Fladenbrot	
<b>48 Stunden gegarter Schweinebauch</b> 🍴	16.20
auf karamellisierten Zwiebeln & Coleslaw	
<b>Tatar vom jungen Weiderind</b> (🍴 🌿)	80 g 23.00
leicht pikant mit Kräuter-Ziebeln-Relish & Belperknolle	





<b>Kürbis-Ei</b> 🍷	13.80
Ei im Kürbiskernmantel auf Spargel-Spinatsalat mit Trüffel-Dressing	
<b>Haussalat</b> 🍷 🌿 🍃	10.50
bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen & Hausdressing	
<b>Chèvre Mill'Feuille</b> 🌿	15.80
Geisskäse in Zucchetti & Peperoni mit Brunnenkresse Salat	
<b>Kohlrabi Sellerie Suppe</b> 🍷 (🌿)	12.50
mit Bärlauch-Couscous-Ravioli	
<hr/>	
<b>Käseteller vom Luzerner Markt</b>	13.50
mit hausgemachtem Feigensenf & Früchtebrot	
<hr/>	

---

## 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, Tomatenchutney,  
Dijon-Senf, Rucola & hausgemachte Frites oder Salat

**Rindsfiletspiess** (Ø 🌿) 39.00  
mit Chimichurri, Teriyaki Sesam Sauce & Mango Chutney  
Baked Sweet Potato, Sour Cream & Gemüse

**Gebratene Poulardenbrust** 🌿 35.00  
in Cajun marinierte Alpstein Ribelmais Poularde mit Jus  
& Erbsen Morchel Risotto

**Flank Steak vom Luzerner Rind** 🌿 35.80  
rosa gebraten & tranchiert, mit Sauce béarnaise,  
Parmesan-Trüffel-Frites & geröstetem Harissa Gemüse

**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  
Forellensstreifen im Panko paniert, Sour Cream  
& hausgemachte Frites oder Salat

**Pochierter Saibling**  35.00  
an Safransauce mit Venere Reis & Blattspinat

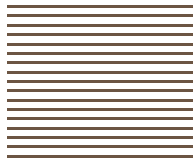
**Momos** 26.50  
mit Geisskäse, Süsskartoffeln & Kohl gefüllt,  
auf geröstetem Harissa Gemüse

**Erbsen Risotto** 29.00  
Grüne Erbsen, Morcheln & Hüttenkäsechips

**Kräuterseitlinge im Kichererbsenmantel**    30.00  
auf rotem Linsen-Dal mit Federkohl & Hummus

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

**mit Pouletbruststreifen**   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

### 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

<b>Rebujito</b>	10.00
Sherry, hausgemachte Zitronenlimo, Minze	
<b>Pimmger</b>	12.00
Pimm's No1, hausgemachte Gingerlimo, 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 Zitronenlimo	
<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
Chilischnouz Zimt Likör aus Bern	33%	4cl	9.00



---

## Offene Weine

### Schaumwein

		dl
<b>Prosecco Millesimato DOC, Ca di Rajo</b> Glera, Veneto, Italien	2017	8.50

### Weissweine

<b>Blanc de noir «Corbeau»</b> Pinot Noir, Freienbach, Schweiz	2016	6.50
<b>Grüner Veltliner, Bründlmayer</b> Kamptal DAC, Österreich	2015	7.70
<b>Alleskönner, weiss trocken</b> Weissburgunder, Rivaner, Riesling Rheinhessen, Deutschland	2016	7.20
<b>Cuvée Marine, Domaine de Ménard,</b> <b>P. Jegerlehner, E. &amp; H. Prativiera</b> Sauvignon Blanc & Colombard, Gascogne, Südwestfrankreich	2016	6.50
<b>Biancobagnolo DOC, Villa Bagnolo</b> Albana, Romagna, Italien	2016	7.00



### Rosé & Federweiss

		dl
<b>Compleo Rosé, Staatskellerei Zürich</b> Pinot Noir, Cabernet Jura, Schweiz	2017	7.50
<b>Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier</b> Grenache, Südfrankreich	2017	6.50
<b>Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz</b> Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2016	7.50

### Rotweine

<b>Le Rouge Amour, Cave Berthaudin</b> Gamay, La Côte, Schweiz	2016	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	2015	7.60
<b>Suolo Rosso IGP, Vigneti del Salento</b> Primitivo & Merlot, Puglia, Italien	2016	7.50
<b>Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo</b> Sangiovese, Romagna, Italien	2014	7.80



---

## Flaschenweine

### Schaumweine

		Fl.
<b>Prosecco Millesimato DOC, Ca di Rajo</b> Glera, Veneto, Italien	2017	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	2016	55.00
<b>Blanc de noir «Corbeau»</b> Pinot Noir, Freienbach, Schweiz	2016	46.00
<b>Grüner Veltliner, Bründlmayer</b> Kamptal DAC, Österreich	2015	52.00
<b>Chablis 1er Cru Beauroy</b> Chardonnay, Burgund, Frankreich	2016	62.00
<b>Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy</b> Burgund, Frankreich	2015	54.00
<b>Cuvée Marine, Domaine de Ménard, P. Jegerlehner, E. &amp; H. Prataviera</b> Sauvignon Blanc & Colombard, Gascogne, Südwestfrankreich	2016	46.00
<b>Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett</b> Pfalz, Deutschland	2015	54.00



**Alleskönner, weiss trocken** 2016 49.00  
Weissburgunder, Rivaner, Riesling  
Rheinhessen, Deutschland

**Pomino Bianco DOC, Marchesi de' Frescobaldi** 2016 47.00  
Chardonnay, Pinot Bianco, Toskana, Italien

**Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa** 2016 55.00  
Arneis, Piemont, Italien

**Biancobagnolo DOC, Villa Bagnolo** 2016 49.00  
Albana, Romagna, Italien

**iL Disperato Bianco delle Venezie IGT** 2016 47.00  
Garganega, Venetien, Italien

**Verdejo, Val de Vid** 2016 49.00  
Rueda, Spanien

#### Roséweine & Federweiss

**Compleo Rosé, Staatskellerei Zürich** 2017 51.00  
Pinot Noir, Cabernet Jura  
Zürich, Schweiz

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

**Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz** 2016 51.00  
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz



## Rotweine

<b>Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur</b> Hitzkirch, Schweiz	2016	52.00
<b>Compleo Cuvée Noir, Staatskellerei Zürich</b> Pinot Noir, Cornalin, Gamaret, Vin de Pays, Schweiz	2016	51.00
<b>Sottoroccia Tenuta San Giorgio</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Tessin, Schweiz	2013	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	2016	45.00
<b>Big John Cuvée Reserve, Erich Scheiblhofer</b> Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Burgenland, Österreich	2015	52.00
<b>Legends Perfection, Erich Scheiblhofer</b> Cabernet Sauvignon, Burgenland, Österreich	2015	78.00
<b>JT Rouge, Château de Nages (BIO)</b> Syrah, Mourvèdre Costières de Nîmes AOC, Frankreich	2014	53.00
<b>Les Halos de Jupiter by Philiipe Cambie</b> Grenache, Mourvèdre, Carignan Costières de Nîmes, Rhône, Frankreich	2015	47.00
<b>Châteauneuf-du-Pape Clos Saint Jean von den Gebrüder Maurel</b> Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Vaccherese Côtes du Rhône, Frankreich	2014	88.00



<b>Château de Lussac</b> Merlot, Cabernet-Franc Margaux, Bordeaux, Frankreich	2009	72.00
<b>Château Le Moulin</b> Cabernet-Franc, Merlot Pomerol, Bordeaux, Frankreich	2010	120.00
<b>Baron de Brane, 2ème vin du Château Brane Cantenac</b> Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc, Carmenère Margaux, Bordeaux, Frankreich	2010	90.00
<b>Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC</b> Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Venetien, Italien	75 cl 2014 150 cl 2012	59.00 124.00
<b>Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo</b> Sangiovese, Romagna, Italien	2014	56.00
<b>Barbera d'Alba MonBirone DOC</b> Piemont, Italien	2015	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>Chianti Riserva Le Baròncole DOCG (BIO)</b> Sangiovese, Canaiolo, Toskana, Italien	2013	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>Alión, Bodegas y Viñedos Alión</b> Tempranillo, Ribera dl Duero DO, Spanien	2013	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