



# 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 Frühstück täglich bis 18 Uhr,  
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.

Wir verwenden vorwiegend Schweizer Fleisch & Fisch, wenn immer möglich aus der Region. Alle Meerestiere 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 Mill'Tella

---

**Mill'Feuille Frühstück** 27.00  
Brot à discretion mit Butter, hausgemachter Konfitüre  
oder 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



<b>Lachsbagel</b>	8.50
Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
<b>Waffeln</b>	8.00
À la minute gebacken mit heißen Kirschen oder Goji-Beeren-Apfel-Kompott	
<b>Hüttenkäse</b> 🌿	7.00
mit getrockneten Tomaten, ein Stück Brot	
<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>	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

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

Obazda mit Rettich	3.00
Tzatziki mit Tomate & Kresse	3.00
Eiersalat mit Krabben	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 Krabben	9.80
Hüttenkäse mit Lachs	10.50

---














---

## Tapas, Salate & Suppen

<b>Momos (5 Stk.)</b>  	15.50
gefüllt mit Gemüse dazu Tomaten-Koriander-Chutney	
<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 (5 Stk.)</b> 	15.50
Angusbeef-Kugeln in smoky Tomaten-Grillgemüsesauce	
<b>oder Vegan: Kräuter-Falafel (5 Stk.)</b>	14.50
<b>Marinierte Gambas</b>  	16.50
Crevetten (MSC Vietnam) im Kräuter-Knoblauch-Öl mit Ingwer, Peperoncini, Cherrytomaten	
<b>Hummus</b>   	11.50
mit Fladenbrot	
<b>Haussalat</b>   	12.80
Blattsalate mit Kräutern, Sprossen, Kerne & Hausdressing	
<b>Spargel-Brotsalat</b>  	16.50
mit frischem Spinat, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln & Baumnussdressing	
<b>mit gebratenen Jakobsmuscheln (2 Stk.)</b> 	23.00



<b>Süsskartoffel-Salat</b>  	14.80
mit Chorizo, Cherrytomaten, Frühlingslauch, Spinat	
<b>Lauwarmer Gemüsesalat</b> 	14.50
mit Dallenwiler Geisskäse & Portulak	
<b>Salatteller</b>   	18.00
mit Blattsalat & verschiedenen saisonalen Salaten an Hausdressing	
<b>mit Pouletbruststreifen</b>  	27.00
<b>Grüne Erbsensuppe warm oder kalt</b> (  )  	11.50
mit Minze & Hummus-Cracker	





---

## Hauptgänge

### Mill'Feuille Klassiker

<b>Burger</b>		26.00
Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomatenchutney, Dijon-Senf, Rucola und hausgemachte Frites oder Salat		
<b>Buttriges Blätterteig-Pastetli</b>		28.00
Chügeli aus Kalb- & Schweinefleisch, Kräuter, Champignons mit Reis, Erbsli & Rüepli		
<b>Knusperli (Ø)</b>		27.00
Forellenstreifen im Panko paniert, Sour Cream & hausgemachte Frites oder Salat		
<b>Tatar vom jungen Weiderind (Ø ☼)</b>	80 g	23.00
leicht pikant mit Belperknolle & Zwiebelmousse	160 g	32.00

### Vegetarisch

<b>Brunnenkresse-Frühlingszwiebel-Ravioli</b>		26.00
mit Cherrytomaten, Spargel & Parmesan		
<b>Kartoffel-Lauchstrudel (Ø)</b>		27.00
auf Frühlingsgemüse mit Kräutersauce		
<b>Gebratener Halloumi ☼</b>		29.00
Venere Reis, Avocado, Onsenei & frischer Spinat		

---

## Zusätzlich ab 18.00 Uhr

### Fleisch & Fisch

<b>Pouletbrust</b> 🍴 🌿	34.00
im Erdnussmantel mit Venere Reis, Gemüse & Mango-Granatapfel-Salsa	
<b>Rumpsteak vom Innerschweizer Weiderind</b> 🍴 🌿	44.00
rosa gebraten, mit Bärlauch-Chimichurri, Parmesan-Trüffel-Frites & Spargel-Gemüse	
<b>Brasato</b> 🍴 🌿	36.00
geschmorte Rindsschulter mit Kartoffel-Macadamia-Stock & Gemüse	
<b>Sous vide gegarter Saibling</b> 🍴 🌿	37.00
auf lauwarmen Quinoa-Balsamico-Gemüse & Portulak	
<b>Gebrautes Lachsfilet</b> (🍴)	33.00
auf Gemüse Couscous mit Joghurt-Chilisauce & Kräuter	



MILL'FEUILLE

---

## Menu Mill` Feuille

ab 18.00 Uhr

---

### Spargel-Brotsalat

mit frischem Spinat, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln &  
Baumnussdressing

---

### Grüne Erbsensuppe warm oder kalt

mit Minze & Hummus-Cracker

---

### Sous vide gegarter Saibling

auf Gemüse Couscous mit Joghurt-Chilisauce & Kräutern

oder

### Brunnenkresse-Frühlingszwiebel-Ravioli

mit Cherrytomaten, Spargeln & Parmesan

---

### Rumpsteak

rosa gebraten, mit Bärlauch-Chimichurri,  
Parmesan-Trüffel-Frites & Spargel-Gemüse

oder

### Gebratener Halloumi

Venere Reis, Avocado, Onseni & frischer Spinat

---

### Gin & Tonic Gelée

mit Zitronensorbet & Gurke

5 Gang Menü 75.00 // Vegetarisch 65.00



---

## Dessert

<b>Saisondessert</b> – immer wieder etwas Neues	8.50
<b>Cheese Cake</b> mit Kiwi & Granatapfel	12.50
<b>Gin &amp; Tonic Gelée</b> ☞ ☞ mit Zitronensorbet & Gurke	9.50
<b>Mill'Feuille</b> hausgemachte Crèmeschnitte	9.00
<b>Rosmarin Crème brûlée</b> ☞ mit Rhabarber & Joghurtglace	11.00
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce oder Vanilleglace	9.80
<b>Kuchen</b> – nach Tagesangebot, es hat so lang es hat	6.50
<b>Käseteller vom Luzerner Markt</b> mit Feigensenf & Früchtebrot	13.00



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	
Heisser Apfelsaft	5.00
Matcha Latte heiss / kalt	6.50
Hausgemachter Chai Latte heiss / kalt	6.50
Hausgemachte Kurkuma Latte heiss / kalt	6.50



MILL'FEUILLE

---

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	33 cl Flasche	6.00
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

<b>Grappa Le Dic'Otto Lune</b>	41%	2cl	10.00
<b>Grappa Berta TreSoliTre</b>	45%	2cl	13.00
<b>Vieille Prune Barrique Hecht</b>	40%	2cl	9.00
<b>Vieille Williams Barrique Hecht</b>	40%	2cl	9.00
<b>Vieille Pomme Barrique Hecht</b>	40%	2cl	9.00
<b>Chilischnouz Zimt Likör aus Bern</b>	33%	4cl	9.00



---

## Offene Weine

### Schaumwein

	dl
<b>Prosecco Millesimato DOC, Ca di Rajo</b> Glera, Veneto, Italien	8.50
<b>Epsilon Pink, Vino Spumante Rosato, Ca di Rajo</b> Raboso, Veneto, Italien	9.00

### Weissweine

<b>Blanc de noir «Corbeau»</b> Pinot Noir, Freienbach, Schweiz	2015	6.50
<b>Grüner Veltliner, Bründlmayer</b> Kamptal DAC, Österreich	2015	7.50
<b>Verdejo, Val de Vid</b> Rueda, Spanien	2015	7.00
<b>Riesling, Koehler-Ruprecht</b> <b>Kallstadter Saumagen Kabinett trocken</b> Pfalz, Deutschland	2014	7.80
<b>Domaine de Ménard, P. Jegerlehner, E. &amp; H. Prativiera</b> Sauvignon Blanc & Colombard, Gascogne, Südwestfrankreich	2015	6.50



### Rosé & Federweiss

<b>Pankraz Rosé, Staatskellerei Zürich</b> Pinot Noir, Zürich, Schweiz	2015	7.50
<b>Cabernet Sauvignon, Viña Errázuriz</b> Central Valley, Chile	2015	6.50
<b>Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz</b> Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2015	7.50

### Rotweine

<b>Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur</b> Hitzkirch, Schweiz	2015	8.00
<b>Sello del Rey, Muñoz</b> Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Spanien	2011	7.00
<b>Big John Cuvée Reserve</b> Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir Burgenland, Österreich	2014	7.00
<b>Sentieri, Marchesi de' Frescobaldi</b> Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Toskana, Italien	2012	7.50
<b>Barbera d'Alba DOC, Moccagatta</b> Piemont, Italien	2015	7.50



---

## Flaschenweine

### Schaumweine

	Fl.
<b>Prosecco Millesimato DOC, Ca di Rajo</b> Glera, Veneto, Italien	54.00
<b>Champagner Brut Réserve, Pol Roger</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich	90.00
<b>Epsilon Pink, Vino Spumante Rosato, Ca di Rajo</b> Raboso, Veneto, Italien	58.00

### Weissweine

<b>Pinot Blanc, Brunner Weinmanufaktur</b> Hitzkirch, Schweiz	2015	55.00
<b>Blanc de noir «Corbeau»</b> Pinot Noir, Freienbach, Schweiz	2015	46.00
<b>Grüner Veltliner, Bründlmayer</b> Kamptal DAC, Österreich	2015	52.00
<b>Chablis 1er Cru Beauroy</b> Chardonnay, Burgund, Frankreich	2015	62.00
<b>Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy</b> Burgund, Frankreich	2015	54.00



**Domaine de Ménard, P. Jegerlehner, E. & H. Prativiera** 2015 46.00  
Sauvignon Blanc & Colombard, Gascogne, Südwestfrankreich

**Riesling, Koehler-Ruprecht** 2014 54.00  
**Kallstadter Saumagen Kabinett**  
Pfalz, Deutschland

**Riesling Auslese\*\*Weingut Markus Molitor** 2009 75.00  
Weisse Kapsel Niedermenniger Herrenberg  
Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland

**Pomino Bianco DOC, Marchesi de' Frescobaldi** 2015 47.00  
Chardonnay, Pinot Bianco, Toskana, Italien

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

**iL Disperato Bianco delle Venezie IGT** 2015 49.00  
Garganega, Venetien, Italien

**Verdejo, Val de Vid** 2015 48.00  
Rueda, Spanien

#### Roséweine & Federweiss

**Pankraz Rosé, Staatskellerei Zürich** 2015 51.00  
Pinot Noir, Zürich, Schweiz

**Cabernet Sauvignon, Viña Errázuriz** 2015 45.00  
Central Valley, Chile

**Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz** 2015 51.00  
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz



## Rotweine

<b>Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur</b> Hitzkirch, Schweiz	2015	57.00
<b>Compleo Cuvée Noir, Staatskellerei Zürich</b> Pinot Noir, Cornalin, Gamaret, Vin de Pays, Schweiz	2015	51.00
<b>Crescendo Tenuta San Giorgio</b> Merlot, Tessin AOC, Schweiz	2013	72.00
<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>Big John Cuvée Reserve, Erich Scheiblhofer</b> Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Burgenland, Österreich	2014	46.00
<b>Legends Perfection, Erich Scheiblhofer</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Burgenland Österreich	2013	78.00
<b>Château Monbrison, Cru Bourgeois</b> Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc, Petit-Verdot Margaux, Bordeaux, Frankreich	2010	78.00
<b>Croix de Beauséjour, 2ème vin du Château Beauséjour</b> Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc St-Emilion, Bordeaux, Frankreich	2009	95.00



<b>Château Le Moulin, Pomerol</b> Cabernet-Franc, Merlot, Pomerol, Bordeaux, Frankreich		2010	120.00
<b>Châteauneuf-du-Pape Clos Saint Jean von den Gebrüder Maurel</b> Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Vaccherese Côtes du Rhône, Frankreich		2011	88.00
<b>Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC</b> Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Venetien, Italien	75 cl 150 cl	2013 2012	72.00 137.00
<b>Amarone della Valpolicella DOCG, Domenico Fraccaroli</b> Corvina, Rondinella, Molinara, Venetien, Italien		2009	80.00
<b>Barbera d'Alba DOC, Moccagatta</b> Piemont, Italien		2015	51.00
<b>Barbera d'Alba Conca Tre Pile DOC</b> Piemont, Italien		2013	68.00
<b>Primitivo di Manduria, Masseria Pietrosa,</b> San Marzano, Apulien, Italien		2014	48.00
<b>Sentieri, Marchesi dei Frescobaldi</b> Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Toskana, Italien		2012	51.00
<b>I Sodi di San Niccolò IGT</b> Sangiovese, Malvasia Nera, Toskana, Italien		2011	118.00



<b>Sangiovese Superiore Riserva, Condé</b> Emilia Romagna DOC, Italien	2010	71.00
<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>Abadia Retuerta, Selección Especial</b> Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien	2012	59.00
<b>Ribera del Duero DO, Rolland &amp; Galarreta</b> Tempranillo, Merlot, Castilla-Léon, Spanien	2012	58.00
<b>Quinta da Gândara Reserva, Caves da Montanha</b> Touriga Nacional, Dão DOC, Portugal	2012	59.00

#### Süsswein

<b>Piamater</b> Muscat d'Alexandrie, Andalusien, Spanien	50 cl	2012	52.00
---	-------	------	-------