



Speise- und Getrankkarte



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. .

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.



Frühstücken

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 à discretion (pro Person)	6.80
mit Butter, hausgemachter Konfitüre oder Mill'Tella	
Birchermüesli	7.50
Haferflocken, Napf-Quark, frische Früchte, geröstete Haselnüsse	
Napf-Quark	7.50
hausgemachtes Granola, Apfel-Kompott mit Ingwer & Cranberry	
Portion Käse 🌿	7.50
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
Portion Beinschinken 🌿 🌿	7.50
fein aufgeschnitten mit frischem Meerrettich	
Lachsbagel	8.50
Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
Waffel	8.00
À la minute gebacken mit heissen Schoggi-Kirschen oder Apfel-Kompott mit Ingwer & Cranberry	



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



Menü Mill` Feuille

ab
18.00

Cesar Salat

Babylattich, Cherrytomaten, Parmesan, Onsenei,
Speck & Croûtons mit Ceasardressing

Topinambur Birnensuppe   
mit Bärlauchravioli

Duo vom Kalb



Bäggli vom Kopf & Nierstück, Kartoffel-Peterli-Püree,
Soffritto & Rotwein-Balsamicojus

oder

Bärlauchrisotto



mit Burrata, Cherrytomaten & Mönchsbart

Cheesecake

mit Blaubeeren & Honig Portweinsauce

4 Gang Menü 66.00 // Vegetarisch 56.00

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
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

Smörrebröd

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



Vorspeisen

Gyoza Kräuter Capuns (5 Stk.)	12.50
Japanische Teigtaschen mit Capunsfüllung	
Ei MILL'FEUILLE	8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, Toast & Sauce Hollandaise	
Albondigas (6 Stk.) ☞	15.50
Angusbeef-Kugeln in smoky Tomaten-Grillgemüsesauce	
Kräuter-Falafel (5 Stk.) ☞ ☞ ☞	14.50
in smoky Tomaten-Grillgemüsesauce	
Muhammara ☞ ☞ ☞	11.80
Dip aus Peperoni & Baumnüssen mit Fladenbrot	
Tatar vom jungen Weiderind (☞ ☞)	80 g 23.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Belperknolle	
Haussalat ☞ ☞ ☞	10.50
bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen, Kernen & Kressedressing	
Cesar Salat	15.50
Babylattich, Cherrytomaten, Parmesan, Onsenei, Speck & Croûtons mit Ceasardressing	
mit Pouletbruststreifen	24.50



Chèvre Mill'Feuille  15.80
Geisskäse mit Peperoni, mariniertes Pak Choi & Gewürznüsse

Topinambur Birnensuppe 12.50
mit Bärlauchravioli

Käseteller vom Luzerner Markt 13.50
mit hausgemachtem Feigensenf & Früchtebrot

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

Duo vom Kalb 🌿 44.00
ab 18.00
Bäggli vom Kopf & Nierstück, Kartoffel-Peterli-Püree,
Soffritto & Rotwein-Balsamicojus

Backhendl 32.00
Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren & Kartoffel-Gurkensalat

Flank Steak vom Luzerner Rind 🌿 35.80
ab 18.00
rosa gebraten & tranchiert, mit Sauce béarnaise,
Parmesan-Trüffel-Frites & 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
	Forellenstreifen im Panko paniert, Sour Cream & hausgemachte Frites oder Salat	
ab 18.00	Kabeljau Saltimbocca (NOR) 🌿	35.00
	mit Ingwerjus, Bärlauchrisotto, Cherrytomaten & Mönchsbart	
ab 18.00	Momos Ø 🌿	30.00
	gefüllt mit Gemüse auf Soffritto mit Tomaten-Chipotle Salsa	
	Kartoffel Spitzkohlstrudel Ø 🌿	29.00
	mit blauen Kartoffeln, Spitzkohl, Oliven, getrockneten Tomaten auf Gemüse mit Ajvarsauce	
ab 18.00	Bärlauchrisotto 🌿	28.00
	mit Burrata, Cherrytomaten & Mönchsbart	
	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

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	33cl Flasche	5.00
Lori's Roasted Mate koffeinhaltig	33cl Flasche	5.50
Bitter Lemon / Tonic von J.GASCO	20cl Flasche	5.50
Lurisia Chinotto	27.5cl Flasche	5.50
Frischer Orangensaft von Zamba	20cl	6.00
Tomatensaft	20cl	5.00
Hausgemachte Limos	30cl/50cl	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	30cl/ 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	33cl Flasche	7.50
Citra Double Wit Doppelleu	33cl Flasche	7.50
Chopfab bleifrei, alkoholfreies Pale Ale	33cl Flasche	6.50
Ramseier Most klar, mit Alkohol	50cl 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	11.00
RIVO Gin, Lago di Como	43%	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 Ingwerlimo, 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 Ingwerlimo	
Cranberry-Passionfruit (alkoholfrei)	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
Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier Grenache, Südfrankreich	2017	6.50
Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2017	7.80

Rotweine

Le Rouge Amour, Cave Berthaudin Gamay, La Côte, Schweiz	2017	6.50
Abadia Retuerta, Selección Especial Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien	2014	9.60
The Wine Cuvée Rot, Erich Scheiblhofer Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Burgenland, Österreich	2016	7.90
Barbera d'Asti DOCG Piemont, Italien	2016	7.00



Flaschenweine

Schaumweine

	Fl.
Prosecco Spumante DOC Treviso Glera, Veneto, Italien	58.00
Champagner Brut Réserve, Pol Roger Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich	90.00

Weissweine

Pinot Blanc, Brunner Weinmanufaktur Hitzkirch, Schweiz	2017	55.00
Blanc de noir «Corbeau» Pinot Noir, Freienbach, Schweiz	2017	46.00
Grüner Veltliner, Bründlmayer Kamptal DAC, Österreich	2017	54.00
Chablis 1er Cru Beauroy Chardonnay, Burgund, Frankreich	2017	66.00
Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy Burgund, Frankreich	2016	55.00
Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett Pfalz, Deutschland	2016	64.00



Pomino Bianco DOC, Marchesi de Frescobaldi 2017 52.00
Chardonnay, Pinot Bianco, Toskana, Italien

Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa 2017 67.00
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 54.00
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz



Rotweine

Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur Hitzkirch, Schweiz	2017	52.00
Sottoroccia Tenuta San Giorgio Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Tessin, Schweiz	2016	63.00
Sassi Grossi, Gialdi Merlot, Tessin AOC, Schweiz	2012	92.00
Le Rouge Amour, Cave Berthaudin Gamay, La Côte, Schweiz	2017	45.00
Big John Cuvée Reserve, Erich Scheiblhofer Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Burgenland, Österreich	2016	59.00
The Wine Cuvée Rot, Erich Scheiblhofer Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Burgenland, Österreich	75 cl 2016 55.00 150 cl 2016 110.00	
Legends Perfection, Erich Scheiblhofer Cabernet Sauvignon, Burgenland, Österreich	2017	64.00
JT Rouge, Château de Nages (BIO) Syrah, Mourvèdre Costières de Nîmes AOC, Frankreich	2014	58.00
Châteauneuf-du-Pape Clos Saint Jean von den Gebrüder Maurel Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Vaccherese Côtes du Rhône, Frankreich	2016	94.00
Château de Lussac Merlot, Cabernet-Franc St. Emilion, Bordeaux, Frankreich	2009	72.00



Baron de Brane, 2ème vin du Château Brane Cantenac Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc, Carmenère Margaux, Bordeaux, Frankreich	2010	90.00
Tour des Trois Lunes Cabernet-Sauvignon, Merlot, Bordeaux Supérieur, Frankreich	2016	49.00
Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatia, Oseleta Venetien, Italien	2015	59.00
Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco Corvina, Corvinone, Rondinella Venetien, Italien	2016	56.00
Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo Sangiovese, Romagna, Italien	2014	56.00
Barbera d'Asti DOCG Piemont, Italien	2016	48.00
Barbera d'Alba MonBirone DOC Piemont, Italien	2016	72.00
Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana Merlot, Cabernet Franc, Toskana, Italien	2016	63.00
Sentieri, Marchesi dei Frescobaldi Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Toskana, Italien	2012	51.00
Leone Rosso IGT, Il Poggione Brunello, Cabernet Sauvignon, Merlot Toskana, Italien	300 cl 2015	189.00
Chianti Riserva Le Baròncole DOCG (BIO) Sangiovese, Canaiolo, Toskana, Italien	2014	74.00



I Sodi di San Niccolò IGT Sangiovese, Malvasia Nera, Toscana, Italien	2013	98.00
Primitivo di Manduria, Vigne Monache Apulien, Italien	2017	49.00
Frappato Carolina Marengo, Feudi del Pisciotto Frappato, Sizilien, Italien	2014	57.00
Sello del Rey, Muñoz Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Spanien	2011	49.00
Baigorri Reserva Tempranillo, Rioja DOCa, Spanien	2009	73.00
Martin Pescador Tempranillo, Graciano Rioja DOCa, Spanien	2016	49.00
Alión, Bodegas y Viñedos Alión Tempranillo, Ribera del Duero DO, Spanien	2014	108.00
Abadia Retuerta, Selección Especial Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien	2014	67.00
La Basseta, Bodegas Mas Alta Grenache Noir, Carignan Priorat, Katalonien, Spanien	2013	108.00