



Speise- und Getrankearte



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 vorwiegend Schweizer Fleisch & Fisch, wenn immer möglich aus der Region. Alle Meerestiere sind MSC-Zertifiziert.
Wildfleisch ist aus der Schweiz & Österreich.

Alle Preise in CHF inkl. 8% 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)	7.50
mit Butter, hausgemachter Konfitüre oder Mill'Tella	
<hr/>	
Mill'Feuille Frühstück	27.00
Brot à discretion mit Butter, hausgemachter Konfitüre oder Mill'Tella + drei Frühstücksgerichte nach Wahl	
<hr/>	
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	

Lachsbagel	8.50
Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
Waffeln	8.00
À la minute gebacken mit heissen Waldbeeren oder Goji-Beeren-Apfel-Kompott	
Hüttenkäse 🌿	7.00
mit getrockneten Tomaten, ein Stück Brot	
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	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
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





Tapas, Salate & Suppen

Austernseitlinge im Kichererbsenmantel 🍷 🍷 auf rotem Dal	12.50
Ei MILL'FEUILLE Onsen-Ei, Blattspinat, Toast, & Sauce Hollandaise	8.50
Feta al forno 🍷 Schaffrischkäse, Olivenöl, Zwiebeln & Kräuter	11.50
Albondigas (6 Stk.) 🍷 Angusbeef-Kugeln in smoky Tomaten-Grillgemüsesauce	15.50
Kräuter-Falafel (5 Stk.) 🍷 🍷 🍷 in smoky Tomaten-Grillgemüsesauce	14.50
Marinierte Gambas 🍷 🍷 Crevetten (MSC Vietnam) im Kräuter-Knoblauch-Öl mit Ingwer, Peperoncini, Cherrytomaten	16.50
Dreierlei Hummus 🍷 🍷 🍷 Kichererbsen, Randen & Kürbis mit Fladenbrot	11.80
Haussalat 🍷 🍷 🍷 Blattsalate mit Kräutern, Sprossen, Kerne & Hausdressing	12.80
Kürbis Salat süß sauer 🍷 mit Cicolorino rosso, Kürbiskerne & Trauben	14.50



MILL'FEUILLE

Artischocken-Salat   	14.80
mit getrockneten Tomaten, Oliven & Spinat	
Lauwarmer Gemüsesalat 	15.50
mit Dallenwiler Geisskäse & Portulak	
Salatteller   	18.00
mit Blattsalat & verschiedenen saisonalen Salaten an Hausdressing	
mit Pouletbruststreifen  	27.00
Marronsuppe mit Sherry 	12.50
mit Rotkraut Ravioli	

Käseteller vom Luzerner Markt	13.00
mit hausgemachtem Feigensenf & Fruchtebrot	






MILL'FEUILLE

Hauptgänge

Mill'Feuille Klassiker

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

Vegetarisch

Ravioli  	26.50
mit Kürbis, Kartoffeln & Orange gefüllt, an Baumnuss-Pesto	
Bramata & Randen 	29.00
Kräuter-Bramata-Polenta mit geschmortem Randen & Burrata	
Grillierter Steinpilz	30.00
auf Mohnspätzli mit Kürbis, Rosenkohl, Rotkraut & Röstzwiebeln	



Zusätzlich ab 18.00 Uhr

Fleisch & Fisch

Pouletbrust (Ø)	34.00
im Rohschinkenmantel gefüllt mit Pilzen, Kräuter-Bramata-Polenta & Herbstgemüse	
Rumpsteak vom Innerschweizer Weiderind 🌿	44.00
rosa gebraten, mit Thymianjus, Parmesan-Trüffel-Frites & Kürbisgemüse	
Hirschschnitzel	36.00
an Pilzrahmsauce mit Mohn-Spätzli, Feigen-Rotkraut, glasierten Marroni & geröstetem Rosenkohl	
Wildschwein-Entrecôte	42.00
mit Mark-Kräuterkruste, Mohn-Spätzli, Feigen-Rotkraut, glasierten Marroni & geröstetem Rosenkohl	
Gebratenes Zanderfilet aus Schweizer Seen 🌿	38.00
mit Holunder-Quitten-Jus, Schwarzwurzelpuree & Herbstgemüse	



Menu Mill` Feuille

ab 18.00 Uhr

Kürbis Salat süss sauer (Ø)

mit Cikorino rosso, Kürbiskerne & Trauben

Marronsuppe mit Sherry (🌿)

mit Rotkraut Ravioli

Gebratenes Zanderfilet 🌿

mit Holunder-Quitten-Jus, Schwarzwurzelpuree & Herbstgemüse

oder

Ravioli (Ø) 🌿

auf Gemüse Couscous mit Mango-Granatapfel-Salsa

Wildschwein

mit Mark-Kräuterkruste, Mohn-Spätzli, Feigen-Rotkraut,
glasierten Marroni & geröstetem Rosenkohl

oder

Bramata & Randen 🌿

Kräuter-Bramata-Polenta mit geschmortem Randen & Burrata

Randen Eiskalt (🌿)

hausgemachtes Randenglace mit Sesam Brownie

5 Gang Menü 75.00 // Vegetarisch 65.00



Dessert

Saisondessert – immer wieder etwas Neues	8.50
Vermicelle 🌿	
mit Meringue & Rahm	8.50
mit Vanille Glace, Meringue & Rahm	12.50
Mill'Feuille	9.00
hausgemachte Crèmeschnitte	
Randen Eiskalt 🌿	12.50
hausgemachtes Randenglace mit Sesam Brownie	
Apfelstrudel	9.80
mit Vanillesauce oder Vanilleglace	
Waffeln	8.00
À la minute gebacken mit heissen Waldbeeren oder Goji-Beeren-Apfel-Kompott	
Kuchen – nach Tagesangebot, es hat so lang es hat	6.50
Käseteller vom Luzerner Markt	13.00
mit Feigensenf & Früchtebrot	



Getränkekarte



MILL'FEUILLE

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	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

Schaumwein

		dl
Prosecco Millesimato DOC, Ca di Rajo Glera, Veneto, Italien	2016	8.50

Weissweine

Blanc de noir «Corbeau» Pinot Noir, Freienbach, Schweiz	2016	6.50
Grüner Veltliner, Bründlmayer Kamptal DAC, Österreich	2015	7.50
Verdejo, Val de Vid Rueda, Spanien	2016	7.00
Cuvée Marine, Domaine de Ménard, P. Jegerlehner, E. & H. Prataviera Sauvignon Blanc & Colombard, Gascogne, Südwestfrankreich	2016	6.50

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
Sello del Rey, Muñoz Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Spanien	2011	7.00
Big John Cuvée Reserve Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir Burgenland, Österreich	2015	7.00
Barbera d'Alba DOC, Moccagatta Piemont, Italien	2015	7.50
Suolo Rosso IGP, Vigneti del Salento Primitivo & Merlot Puglia, Italien	2016	7.50



Flaschenweine

Schaumweine

		Fl.
Prosecco Millesimato DOC, Ca di Rajo	2016	54.00
Glera, Veneto, Italien		
Champagner Brut Réserve, Pol Roger		90.00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich		

Weissweine

Pinot Blanc, Brunner Weinmanufaktur	2016	55.00
Hitzkirch, Schweiz		
Blanc de noir «Corbeau»	2016	46.00
Pinot Noir, Freienbach, Schweiz		
Grüner Veltliner, Bründlmayer	2015	52.00
Kamptal DAC, Österreich		
Chablis 1er Cru Beauroy	2016	62.00
Chardonnay, Burgund, Frankreich		
Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzoy	2014	54.00
Burgund, Frankreich		
Cuvée Marine, Domaine de Ménard,	2016	46.00
P. Jegerlehner, E. & H. Prataviera		
Sauvignon Blanc & Colombard, Gascogne, Südwestfrankreich		



Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett	2015	54.00
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	2016	49.00
Garganega, Venetien, Italien		
Verdejo, Val de Vid	2016	48.00
Rueda, Spanien		
Roséweine & Federweiss		
Pankraz Rosé, Staatskellerei Zürich	2016	51.00
Pinot Noir, Zürich, Schweiz		
Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier	2016	45.00
Grenache, Südfrankreich		
Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz	2016	51.00
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz		



Rotweine

Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur Hitzkirch, Schweiz	2016	57.00
Compleo Cuvée Noir, Staatskellerei Zürich Pinot Noir, Cornalin, Gamaret, Vin de Pays, Schweiz	2015	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	2014	78.00
JT Rouge, Château de Nages (BIO) Syrah, Mourvèdre Costières de Nîmes AOC, Frankreich	2013	53.00
Châteauneuf-du-Pape Clos Saint Jean von den Gebrüder Maurel Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Vaccherese Côtes du Rhône, Frankreich	2011	88.00



Bad Boy Gold, Côtes du Roussillon Villages AOC Jean-Luc Thunevin Grenache, Syrah, Carignan Languedoc-Roussillon, Frankreich	2006	92.00	
Croix de Beauséjour, 2ème vin du Château Beauséjour Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc St-Emilion, Bordeaux, Frankreich	2009	95.00	
Château Le Moulin, Pomerol Cabernet-Franc, Merlot, Pomerol, Bordeaux, Frankreich	2010	120.00	
Château Monbrison, Cru Bourgeois Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc, Petit-Verdot Margaux, Bordeaux, Frankreich	2010	78.00	
Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC	75 cl	2013	69.00
Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta	150 cl	2012	127.00
Venetien, Italien			
Barbera d'Alba DOC, Moccagatta Piemont, Italien	2015	51.00	
Barbera d'Alba Conca Tre Pile DOC Piemont, Italien	2013	68.00	
Bolgheri Rosso, Le Macchiole Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah Toskana, Italien	2015	58.00	
Sentieri, Marchesi dei Frescobaldi Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Toskana, Italien	2011/2012	51.00	



Chianti Riserva Le Baròncole DOCG (BIO) 2013 74.00
Sangiovese, Canaiolo, Toskana, Italien

I Sodi di San Niccolò IGT 2011 98.00
Sangiovese, Malvasia Nera, Toskana, Italien

Suolo Rosso IGP, Vigneti del Salento 2016 52.00
Primitivo & Merlot, Puglia, Italien

Sello del Rey, Muñoz 2011 49.00
Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Spanien

Baigorri Reserva 2009 73.00
Tempranillo, Rioja DOCa, Spanien

Alión, Bodegas y Viñedos Alión 2013 102.00
Tempranillo, Ribera dl Duero DO, Spanien

Abadia Retuerta, Selección Especial 2012 62.00
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah
Castilla y Leon, Spanien

La Basseta, Bodegas Mas Alta 2013 108.00
Grenache Noir, Carignan
Priorat, Katalonien, Spanien

Süsswein

Piamater 50 cl 2012 52.00
Muscat d'Alexandrie, Andalusien, Spanien