



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, Nussgipfel, ...	
Basis – Brot zum selber schneiden à discretion (pro Person)	6.80
mit Butter, hausgemachter Konfitüre oder Mill'Tella	
Birchermüesli	7.50
Haferflocken, Quark, frische Früchte, geröstete Haselnüsse	
Quark	7.50
hausgemachtes Granola, Apfel-Rhabarber-Kompott	
Portion Käse 🌿	7.50
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
Portion Beinschinken 🌿 🌿	7.50
fein aufgeschnitten mit frischem Meerrettich	
Lachsbagel	8.80
Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
Waffel	8.50
À la minute gebacken mit heissen Schoggi-Kirschen oder Apfel-Rhabarber-Kompott	



Kräuter-Hüttenkäse 🌿	7.00
mit getrockneten Tomaten & Kresse, ein Stück Brot	
Leberkäsemmel	7.00
feinster Fleischkäse im Laugensemmel 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	8.50
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)	



MILL'FEUILLE

Menü Mill' Feuille

ab
18.00

Lauwarmer grüner Spargel   

mit Kräuter-Sprossensalat & Balsamico Vinaigrette

Papaya-Ingwersuppe  

mit Spargel-Momo

Austernseitlinge im Kichererbsenmantel   

in smoky Tomaten-Grillgemüsesauce

Flank Steak vom Luzerner Rind 

rosa gebraten & tranchiert, mit Sauce béarnaise,
Parmesan-Trüffel-Frites & Gemüse

oder

Quinoa-Falafel   

mit Aubergine, Tomaten-Chimichurri & Sriracha -Mandelmayo

Mill'Feuille

Hausgemachte Crèmeschnitte mit Beeren

5 Gang Menü 75.00 // Vegetarisch 67.00

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-Smørrebrød, einmal alle 6 Stück 18.50

- Ajvar mit Feta (🍷 🍃)
- Tzatziki mit Tomate & Kresse
- Eiersalat mit Crevetten
- Kräuterfrischkäse mit Kresse
- Roastbeef mit Remouladensauce & gerösteten Zwiebeln
- Hüttenkäse mit Lachs

Smørrebrød

Roastbeef mit Remouladensauce & gerösteten Zwiebeln	11.50
Hüttenkäse mit Lachs	10.50

Vorspeisen



Gyoza (5 Stk.) japanische Teigtaschen gefüllt mit Auberginen, Feta & Spinat	12.50
Ei MILL'FEUILLE Onsen-Ei, Blattspinat, Toast & Sauce Hollandaise	8.50
Albondigas (6 Stk.) Angusbeef-Chorizo-Kugeln in smoky Tomaten-Grillgemüse- sauce mit Manchego	15.50
Austernseitlinge im Kichererbsenmantel    in smoky Tomaten-Grillgemüsesauce	14.50
Muhammara    Dip aus Peperoni & Baumnüssen mit Fladenbrot	11.80
Tatar vom jungen Weiderind   80 g leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Belperknolle	23.00
Haussalat    bunter Blattsalat mit Kressedressing	9.50
Cesar Salat Babylattich, Cherrytomaten, Parmesan, Onsenei, Speck & Croûtons mit Ceasardressing mit Pouletbruststreifen	17.50 26.50



Lauwarmer grüner Spargel    15.80
mit Kräuter-Sprossensalat & Balsamico Vinaigrette

Papaya-Ingwersuppe   12.50
mit Spargel-Momo

Käseteller vom Luzerner Markt 14.50
mit hausgemachtem Feigensenf & Früchtebrot

Hauptgänge

ab
11.30

Tatar vom jungen Weiderind (Ø) 160 g 33.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Belperknolle

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

ab
18.00

Rindsfiletspiess (Ø) 44.00
mit Mais-Gemüse-Taco, Chimichurri, Bohnenpüree, Guacamole
& Sour Cream

Backhendl 32.00
Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren & Kartoffel-Gurkensalat

ab
18.00

Flank Steak vom Luzerner Rind (Ø) 35.80
rosa gebraten & tranchiert, mit Sauce béarnaise,
Parmesan-Trüffel-Frites & Gemüse

Buttriges Blätterteig-Pastetli 29.00
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

Gebratene Wolfsbarschfilet (GR) 🌿 35.00
mit Blutorangen Espuma, Fenchel & Mango-Belugalinsen

Ravioli Ø 🌿 28.00
gefüllt mit Ratatouille an Salsa Verde, Cherrytomaten
& Cima di Rapa

Weisser Spargel 30.00
mit Kartoffel-Olivenküchlein & Sauce Hollandaise

Quinoa-Falafel 🌿 Ø 🌿 29.00
mit Aubergine, Tomaten-Chimichurri & Sriracha -Mandelmayo



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	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
Weizenbier, Luzerner Bier	50 cl Flasche	8.00
India Pale Ale, Luzerner Bier	30 cl Flasche	6.50
Ale, Brauerei Sutton Dallenwil	33cl Flasche	7.80
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	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	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 Sherry, hausgemachte Zitronenlimo, Minze	10.00
Pimmger Pimm's No1, hausgemachte Ingwerlimo, Orange, Gurke	12.00
Port & Tonic Weisser Portwein, Tonic, Limette & Minze	10.00
Rum & Orange Rum, hausgemachte Blutorangenlimo, Passionsfrucht, Limette	12.00
Cranberry Lillet Lillet blanc, hausgemachte Cranberry-Cherrylimo, Limette, Minze	10.00
Gespritzter Rosé Rosé, hausgemachte Zitronenlimo, Limette	7.50
Rosso Prosecco Vermouth di Torino Rosso, Prosecco, hausgemachte Ingwerlimo	12.00
Cranberry-Passionfruit (alkoholfrei) Cranberry-Cherrylimo, Passionsfrucht, Limetten, Minze	7.50

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	2018	6.50
Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2017	7.80
Luzerner Seelagen Rosé Brunner Weinmanufaktur Pinot Noir, Hitzkirch, Schweiz	2018	8.20

Rotweine

Akkurat Rot Pinot Noir, Staatskellerei Zürich, Schweiz	2017	7.00
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	2017	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 2018 45.00
Grenache, Südfrankreich

Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz 2017 54.00
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz

Luzerner Seelagen Rosé Brunner Weinmanufaktur 2018 57.00
Pinot Noir, Hitzkirch, Schweiz



Rotweine

Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur Hitzkirch, Schweiz		2016	52.00
Sottorocchia 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
Akkurat rot Pinot Noir, Staatskellerei Zürich, Schweiz		2017	48.00
Big John Cuvée Reserve, Erich Scheiblhofer Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Burgenland, Österreich		2017	59.00
The Wine Cuvée Rot, Erich Scheiblhofer Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Burgenland, Österreich	75 cl 150 cl	2016 2016	55.00 110.00
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 Bugiaro Valpolicella Superiore DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, 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	2018	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, Toskana, Italien	2013	98.00
Primitivo di Manduria, Vigne Monache Apulien, Italien	2018	49.00
Sello del Rey, Muñoz Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Spanien	2014	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