



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-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, Zwetschgen-Cranberry-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 Zwetschgen-Cranberry-Kompott	
Kräuter-Hüttenkäse 🍷	7.00
mit getrockneten Tomaten & Kresse, ein Stück Brot	



Leberkäsemmel ☞	7.00
feinster Fleischkäse im Laugensemmel mit Kräutersenf	
Fruchtiger Hummus ☞ 🌱 🌿	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojamilch, Nüsse, Cranberry, Früchte Amaranth- & Quinoa Pops	
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	8.70
In Tomatensugo mit Speck, ein Stück Brot ☞ 🌱	
In Tomatensugo mit Grillgemüse, ein Stück Brot ☞ 🌱	
In Schinken und Rahm mit Gruyère, ein Stück Brot 🌱	
Ofen-Falafel	9.00
In Tomatensugo mit Grillgemüse ☞ 🌱 🌿	

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

Kürbissalat süß & sauer   

an Kürbiskerndressing

mit Cikorino rosso, Trauben & Baumnüsse

Mais-Whisky-Suppe

mit Butternusskürbis im Engelshaar

Gyoza

japanische Teigtaschen gefüllt mit Lauch, Steinpilz & Ricotta

Rumpsteak & Spare Ribs vom Damhirsch 

an Preiselbeerjus mit geräuchertem Risotto,
geröstetem Rosenkohl & frittiertem Rotkraut

oder

Randen-Bramata 

Kräuter-Polenta mit geschmorten Randen & Burrata

Mirabellen Momo  













mit Mohn, Ingwer, Minze & Schoggisorbet

5 Gang Menü 78.00 // 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-Smörrebröd, 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

Smörrebröd

Roastbeef mit Remouladensauce & gerösteten Zwiebeln	11.50
Hüttenkäse mit Lachs	10.50

Vorspeisen



Gyoza (5 Stk.)		12.50
japanische Teigtaschen gefüllt mit Lauch, Steinpilz & Ricotta		
Ei MILL'FEUILLE		8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, Toast & Sauce Hollandaise		
Albondigas (6 Stk.)		15.50
Angusbeef-Chorizo-Kugeln in smoky Tomaten-Grillgemüse-sauce mit Manchego		
Austernseitlinge im Kichererbsenmantel	  	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	  	9.50
bunter Blattsalat mit Kressedressing		
mit Wollschweinspeck-Pilz-Spiess	 	15.50
Graved Lachs		
mit Randenblinis, Wasabisauerrahm & Sakura-Kresse-Salat		



Kürbissalat süß & sauer 🍷 🌿 🍂 14.80
an Kürbiskern dressing
mit Cikorino rosso, Trauben & Baumnüsse

Mais-Whisky-Suppe 12.50
mit Butternusskürbis im Engelshaar



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

 **Rumpsteak & Spare Ribs vom Damhirsch**  44.00
an Preiselbeerjus mit geräuchertem Risotto,
geröstetem Rosenkohl & frittiertem Rotkraut

 **Flank Steak vom Luzerner Rind**  36.80
rosa gebraten & tranchiert, mit Sauce béarnaise,
Parmesan-Trüffel-Frites & Gemüse

 **Wollschwein Haxe**  32.00
mit Kräuter-Polenta, geröstetem Rosenkohl
& frittiertem Rotkraut

Buttriges Blätterteig-Pastetli 29.00
Chügeli aus Kalb- & Schweinefleisch, Kräuter, Champignons
mit Reis, Erbsli & Rüebli

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

Pochiertes Saiblingfilet 35.00

mit Prosecco-Limettensauce, Sepia-Chitarrine-Nudeln,
Spitzkohl, Oliven & getrockneten Tomaten

Ravioli (Ø) 28.00

Marroni- & Feigenfüllung mit Pilzen, Cipolotti & Rucola

ab
18.00

Randen-Bramata 30.00

Kräuter-Polenta mit geschmorten Randen, Rosenkohl & Burrata

Quinoa-Falafel (Ø) 29.00

mit Butternusskürbis gefüllt mit Spitzkohl, Oliven,
getrockneten Tomaten & 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 Zéro	33 cl Flasche	5.00
Lori's Roasted Mate koffeinhaltig	33 cl Flasche	5.50
Bitter Lemon / Tonic von J.GASCO	20 cl Flasche	5.50
Lurisia Chinotto	27.5 cl Flasche	5.50
Frischer Orangensaft von der Familie Keller	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
Weizenbier, Luzerner Bier	50 cl Flasche	8.00
India Pale Ale, Luzerner Bier	30 cl Flasche	6.50
Oak Wood Red Ale, Doppelleu, Winterthur	33 cl Flasche	7.50
Chopfab bleifrei, alkoholfreies Pale Ale	33 cl Flasche	6.50
Ramseier Most klar, mit Alkohol	50 cl Flasche	6.50
Ale, Brauerei Sutton Dallenwil	33 cl Flasche	7.80
Hill of Angels, Laib & Seele, Keimling	33 cl Flasche	7.80

New-
comer



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		20 cl	7.50
Gespritzter Rosé		20 cl	7.50

Spirituosen

Gin Kühne Organic London Dry, Weggis, Schweiz	43%	4 cl	9.00
Gin Modernist, Basel, Schweiz	44%	4 cl	11.00
RIVO Gin, Lago di Como, Schweiz	43%	4 cl	12.00
Rum Havana Club Añejo 3 Años	40%	4 cl	9.00
Rum Diplomatico	40%	4 cl	11.00
Hanz Vodka, Bern, Schweiz	40%	4 cl	9.00
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

Saisondrink	13.50
Hanz Vodka oder Kühne Gin mit hausgemachter Saisonlimo	
Pimmger	12.00
Pimm's No1, hausgemachte Ingwerlimo, Orange, Gurke	
Port & Tonic	12.00
Weisser Portwein, Tonic, Limette & Minze	
Rosso Orange	10.00
Vermouth di Torino Rosso, hausgemachte Blutorangenlimo & Limette	
Cranberry Lillet	10.00
Lillet blanc, hausgemachte Cranberry-Cherrylimo, Limette, Minze	
Giselle Spritz	9.50
Limetten-,Quitten- & Ingwer-Likör, Prosecco, Soda & Limette	
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		dl
Glera, Veneto, Italien		8.50

Weissweine

Blanc de noir «Corbeau»	2018	6.50
Pinot Noir, Freienbach, Schweiz		
Grüner Veltliner, Bründlmayer	2018	7.70
Kamptal DAC, Österreich		
Verdejo, Val de Vid	2018	7.00
Rueda, Spanien		
Château d'Antugnac, Terres Amoureuses	2016	8.00
Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, Frankreich		
iL Disperato Bianco delle Venezie IGT	2018	7.50
Garganega, Venetien, Italien		



Rosé & Federweiss

		dl
Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier Grenache, Südfrankreich	2018	6.50
Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2018	7.80

Rotweine

Akkurat Rot Pinot Noir, Staatskellerei Zürich, Schweiz	2018	7.00
Merlot del Ticino „Al Giardinetto“ Merlot, Gialdi Vini, Tessin	2017	7.80
Abadia Retuerta, Selección Especial Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien	2015	9.80
Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2017	8.00
Cesanese IGT Lazio rosso Cesanese, Lazio, Italien	2016	8.50



Flaschenweine

Schaumweine

	Fl.
Prosecco Spumante DOC Treviso Glera, Veneto, Italien	58.00
Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun Pinot Noir, Chardonnay, Champagne, Frankreich	85.00

Weissweine

Pinot Blanc, Brunner Weinmanufaktur Hitzkirch, Schweiz	2018	55.00
Blanc de noir «Corbeau» Pinot Noir, Freienbach, Schweiz	2018	46.00
Grüner Veltliner, Bründlmayer Kamptal DAC, Österreich	2018	54.00
Château d'Antugnac, Terres Amoureuses Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, Frankreich	2016	56.00
Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy Burgund, Frankreich	2017	55.00
Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett Pfalz, Deutschland	2017	64.00



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

Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa 2018 67.00
Arneis, Piemont, Italien

iL Disperato Bianco delle Venezie IGT 2018 52.00
Garganega, Venetien, Italien

Verdejo, Val de Vid 2018 49.00
Rueda, Spanien

Roséweine & Federweiss

Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier 2018 45.00
Grenache, Südfrankreich

Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz 2018 54.00
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz



Rotweine

Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur Hitzkirch, Schweiz	2018	52.00
Sottorocchia Tenuta San Giorgio Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Tessin, Schweiz	2016	63.00
Merlot del Ticino „Al Giardinetto“ Merlot, Gialdi Vini, Tessin	2017	60.00
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	2018	48.00
Legends Perfection, Erich Scheiblhofer Cabernet Sauvignon, Burgenland, Österreich	2017	64.00
The Wine Cuvée Rot, Erich Scheiblhofer Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Burgenland, Österreich	2017	55.00
JT Rouge, Château de Nages (BIO) Syrah, Mourvèdre Costières de Nîmes AOC, Frankreich	2015	58.00
Etoile du Sud Grenache, Carignan Côtes du Roussillon Villages, Domaine Thunevin-Calvet, Frankreich	2016	51.00



Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter von Philippe Cambie Grenache, Syrah, Mourvèdre Côtes du Rhône, Frankreich	2016	83.00
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, 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'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
Cesanese IGT Lazio rosso Cesanese, Lazio, Italien	2016	83.00
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 Salento, 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	2011	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	2015	67.00
Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2017	56.00