



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 ausschliesslich Schweizer Fleisch & Fisch, wenn immer möglich aus der Region. Unsere vietnamesischen Crevetten sind ASC-Zertifiziert.

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“ berechnet)	



MILL'FEUILLE

Menu Mill' Feuille

ab
18.00

Fregola Sarda Salat

Spinat, Cherry-Tomaten, Stangensellerie, Frühlingszwiebeln
mit Balsamico Kräuter Dressing

Süskartoffel Limetten Suppe

mit Apfel Samosa

Grillierte Avocado

lauwarmer Quinoa Salat mit Gelberbsen, Mais,
Tomaten & Mango Chutney

Momo

mit Geisskäse, Süskartoffeln & Kohl gefüllt,
auf grilliertem Ratatouille, Salsa Verde

oder

Flank Steak vom Luzerner Rind

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

Mill'Feuille

mit Beeren

5 Gang Menü 75.00 // Vegetarisch 70.00

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

Empanadas (3 Stk.)		12.50
gefüllt mit Gemüse & Feta, Tomaten-Chipotle-Salsa		
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		
Marinierte Gambas ☺ ☺		16.50
Crevetten (MSC Vietnam) im Kräuter-Knoblauch-Öl mit Ingwer, Peperoncini, Cherrytomaten & getoastetem Wegglibrot		
Hummus ☺ ☺ ☺		11.80
mit Fladenbrot		
Vitello & Carpaccio ☺		16.80
dünn geschnittener Kalbsbraten mit Senfsauerrahm, Randencarpaccio & frischem Meerrettich		
Tatar vom jungen Weiderind ☺ ☺	80 g	23.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebeln-Relish & Belperknolle		



Fregola Sarda Salat (🌿 🍷)	15.50
Spinat, Cherry-Tomaten, Stangensellerie, Frühlingszwiebeln & Burrata mit Balsamico Kräuter Dressing	
Haussalat 🍷 🌿 🍷	10.50
bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen, Kernen & Kressedressing	
Chèvre Mill'Feuille 🌿	15.80
Geisskäse in Zucchetti & Peperoni mit Brunnenkresse Salat	
Süsskartoffel Limetten Suppe 🍷 🍷 (🌿)	12.50
mit Apfel Samosa	
<hr/>	
Käseteller vom Luzerner Markt	13.50
mit hausgemachtem Feigensenf & Früchtebrot	
<hr/>	

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

Rindsfiletspiess (Ø 🌿) 39.00
mit Teriyaki Sesam Sauce, Tomaten-Chipotle-Salsa
& Mango Chutney
Baked Sweet Potato, Sour Cream & Gemüse

Alpstein Maispouardenbrust 🌿 35.00
gefüllt mit Chorizo & Ricotta,
Venere Reis, grilliertes Ratatouille & Avocado

Flank Steak vom Luzerner Rind 🌿 35.80
rosa gebraten & tranchiert, mit Sauce béarnaise,
Parmesan-Trüffel-Frites & grilliertes Ratatouille

Buttriges Blätterteig-Pastetli 28.00
Chügeli aus Kalb- & Schweinefleisch, Kräuter, Champignons
mit Venere Reis, Erbsli & Rüeblli

Pulled Mill'Feuille 28.00
Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata

ab
18.00

ab
18.00

Knusperli (Ø) 27.00
 Forellenstreifen im Panko paniert, Sour Cream
 & hausgemachte Frites oder Salat

Bio Lachstranche (Irland) (Ø) 34.00
 Safran Bulgur mit Kichererbsen & Granatapfel,
 Kefen, Baby-Mais & Ajvar-Joghurt

Momos 28.00
 mit Geisskäse, Süsskartoffeln & Kohl gefüllt,
 auf grilliertem Ratatouille, Salsa Verde

Pak Choi im Brik-Teig (Ø) (Ø) 30.00
 auf Safran Bulgur mit Kichererbsen & Granatapfel,
 Kefen, Baby-Mais & Cherry-Tomaten

Grillierte Avocado (Ø) (Ø) (Ø) 29.00
 lauwarmer Quinoa Salat mit Gelberbsen, Mais,
 Tomaten & Mango Chutney

Salatteller (Ø) (Ø) (Ø) 18.00
 mit Blattsalat & verschiedenen saisonalen Salaten
 an Hausdressing

mit Pouletbruststreifen (Ø) (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 Fever Tree / Tonic Fever Tree	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
Belgian Triple Doppelleu	33cl Flasche	7.50
Alkoholfreies Bier	33cl Flasche	5.00
Beckenrieder Most trüb, 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	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 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	10.00
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	2015		7.70
Alleskönner, weiss trocken Weissburgunder, Rivaner, Riesling Rheinhessen, Deutschland	2016		7.20
Verdejo, Val de Vid Rueda, Spanien	2017		7.00
Biancobagnolo DOC, Villa Bagnolo Albana, Romagna, Italien	2016		7.00



Rosé & Federweiss

		dl
Compleo Rosé, Staatskellerei Zürich Pinot Noir, Cabernet Jura, Schweiz	2017	7.50
Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier Grenache, Südfrankreich	2017	6.50
Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2017	7.50

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	9.10
Big John Cuvée Reserve Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir Burgenland, Österreich	2016	7.60
Suolo Rosso IGP, Vigneti del Salento Primitivo & Merlot, Puglia, Italien	2016	7.50
Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo Sangiovese, Romagna, Italien	2014	7.80



Flaschenweine

Schaumweine

	Fl.
Prosecco Spumante DOC Treviso Glera, Veneto, Italien	54.00
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	2015	52.00
Chablis 1er Cru Beauroy Chardonnay, Burgund, Frankreich	2016	62.00
Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy Burgund, Frankreich	2016	54.00
Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett Pfalz, Deutschland	2015	54.00
Alleskönner, weiss trocken Weissburgunder, Rivaner, Riesling Rheinhessen, Deutschland	2016	49.00



Pomino Bianco DOC, Marchesi de Frescobaldi Chardonnay, Pinot Bianco, Toskana, Italien	2016	47.00
Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa Arneis, Piemont, Italien	2017	55.00
Biancobagnolo DOC, Villa Bagnolo Albana, Romagna, Italien	2016	49.00
iL Disperato Bianco delle Venezie IGT Garganega, Venetien, Italien	2016	47.00
Verdejo, Val de Vid Rueda, Spanien	2017	49.00

Roséweine & Federweiss

Compleo Rosé, Staatskellerei Zürich Pinot Noir, Cabernet Jura Zürich, Schweiz	2017	51.00
Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier Grenache, Südfrankreich	2017	45.00
Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2017	51.00



Rotweine

Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur Hitzkirch, Schweiz	2016	52.00
Compleo Cuvée Noir, Staatskellerei Zürich Pinot Noir, Cornalin, Gamaret, Vin de Pays, Schweiz	2016	51.00
Sottoroccia Tenuta San Giorgio Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Tessin, Schweiz	2014	58.00
Sassi Grossi, Gialdi Merlot, Tessin AOC, Schweiz	2012	88.00
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	52.00
Legends Perfection, Erich Scheiblhofer Cabernet Sauvignon, Burgenland, Österreich	2016	78.00
JT Rouge, Château de Nages (BIO) Syrah, Mourvèdre Costières de Nîmes AOC, Frankreich	2014	53.00
Châteauneuf-du-Pape Clos Saint Jean von den Gebrüder Maurel Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Vaccherese Côtes du Rhône, Frankreich	2014	88.00
Château de Lussac Merlot, Cabernet-Franc Margaux, Bordeaux, Frankreich	2009	72.00



Château Le Moulin Cabernet-Franc, Merlot Pomerol, Bordeaux, Frankreich	2010	120.00
Baron de Brane, 2ème vin du Château Brane Cantenac Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc, Carmenère Margaux, Bordeaux, Frankreich	2010	90.00
Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Venetien, Italien	75 cl 2014 150 cl 2012	59.00 124.00
Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo Sangiovese, Romagna, Italien	2014	56.00
Barbera d'Alba MonBirone DOC Piemont, Italien	2015	68.00
Bolgheri Rosso, Le Macchiole Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah Toskana, Italien	2016	58.00
Sentieri, Marchesi dei Frescobaldi Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Toskana, Italien	2012	51.00
Chianti Riserva Le Baròncole DOCG (BIO) Sangiovese, Canaiolo, Toskana, Italien	2013	74.00
I Sodi di San Niccolò IGT Sangiovese, Malvasia Nera, Toskana, Italien	2013	98.00
Suolo Rosso IGP, Vigneti del Salento Primitivo & Merlot, Apulien, Italien	2016	52.00
Frappato Carolina Marengo, Feudi del Pisciotto Frappato, Sizilien, Italien	2014	57.00



Primitivo di Manduria Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano Apulien, Italien	150 cl	2014	82.00
Sello del Rey, Muñoz Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Spanien		2011	49.00
Baigorri Reserva Tempranillo, Rioja DOCa, Spanien		2009	73.00
Alión, Bodegas y Viñedos Alión Tempranillo, Ribera del Duero DO, Spanien		2013	102.00
Abadia Retuerta, Selección Especial Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien		2014	63.00
La Basseta, Bodegas Mas Alta Grenache Noir, Carignan Priorat, Katalonien, Spanien		2013	108.00