



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-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.

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

Tomatentapenade mit Rucola 🍷 🍃	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

Momos (5 Stk.)  	15.50
gefüllt mit Gemüse dazu Tomaten-Koriander-Chutney	
Ei MILL'FEUILLE	8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, Toast, & Sauce Hollandaise	
Feta al forno 	11.50
Schaffrischkäse, Olivenöl, Zwiebeln & Kräuter	
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	
Jakobsmuscheln  	16.50
auf Erbsenpurée mit Speck, Melone	
Hummus   	11.50
mit Fladenbrot	
Haussalat   	12.80
Blattsalate mit Kräutern, Sprossen, Kerne & Hausdressing	



Brotsalat (🌿 🍷)	16.50
mit Tomaten, Rucola, Burrata & rote Zwiebeln mit Balsamico-Dressing	
Artischocken-Salat 🍷 🌿 🌿	14.80
mit getrockneten Tomaten, Oliven & Spinat	
Lauwarmer Gemüsesalat 🌿	14.50
mit Dallenwiler Geisskäse & Portulak	
Salatteller 🍷 🌿 🌿	18.00
mit Blattsalat & verschiedenen saisonalen Salaten an Hausdressing	
mit Pouletbruststreifen 🍷 🌿	27.00
Geräucherte Tomatensuppe warm oder kalt 🍷 🌿 (🌿)	12.50
mit Hummus-Cracker	
<hr/>	
Käseteller vom Luzerner Markt	13.00
mit hausgemachtem Feigensenf & Fruchtbrot	
<hr/>	

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 & Rüepli		
Knusperli (Ø)		27.00
Forellenstreifen im Panko paniert, Sour Cream & hausgemachte Frites oder Salat		
Tatar vom jungen Weiderind (Ø ☞)	80 g	23.00
leicht pikant mit Belperknolle & Zwiebelmousse	160 g	32.00

Vegetarisch

Kräuter-Ricotta-Ravioli		26.00
mit Cherrytomaten, Zucchettistreifen & Parmesan		
Überbackene Süsskartoffel ☞		29.00
auf mariniertem Grillgemüse mit Sour Cream & Brunnenkresse		
Grillierte Avocado Ø ☞		27.00
auf Gemüse Couscous mit Mango-Granatapfel-Salsa		

Zusätzlich ab 18.00 Uhr

Fleisch & Fisch

Pouletbrust (Ø)	34.00
im Rohschinkenmantel gefüllt mit Pilzen, Baked Potato, mariniertem Grillgemüse & Sour Cream	
Rumpsteak vom Innerschweizer Weiderind 🍷	44.00
rosa gebraten, mit Thymianjus, Parmesan-Trüffel-Frites & überbackener Ochsenherztomate	
mit gebratenen Jakobsmuscheln	52.50
Siedfleisch Vinaigrette 🍷 (Ø)	32.00
zartes Innerschweizer Kalbsiedfleisch, lauwarm mit Radiesli-Kräuter-Essiggurken-Vinaigrette & Kartoffel-Gurkensalat	
Gebrautes Lachsfilet (Ø)	33.00
auf Gemüse Couscous mit Joghurt-Chilisauce & Kräuter	



Menu Mill` Feuille

ab 18.00 Uhr

Artischocken-Salat   

mit getrockneten Tomaten, Oliven & Spinat

Geräucherte Tomatensuppe   

mit Hummus-Cracker

Gebratenes Lachsfilet 

auf Gemüse Couscous mit Joghurt-Chilisauce & Kräuter

oder

Grillierte Avocado  

auf Gemüse Couscous mit Mango-Granatapfel-Salsa

Rumpsteak 

mit Thymianjus, Parmesan-Trüffel-Frites &
überbackener Oxsenherztomate

oder

Überbackene Süsskartoffel 

auf mariniertem Grillgemüse mit Sour Cream & Brunnenkresse

Kokos & Schokolade  

mit Chili & Passionsfrucht

5 Gang Menü 75.00 // Vegetarisch 65.00



Dessert

Saisondessert – immer wieder etwas Neues	8.50
Kokos & Schokolade 🌿 🍷 mit Chili & Passionsfrucht	12.50
Mill'Feuille hausgemachte Crèmeschnitte	9.00
Rosmarin Crème brûlée 🌿 mit marinierten Beeren & Joghurtglace	11.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	9.80
Waffeln À la minute gebacken mit heissen Waldbeeren oder Goji-Beeren-Apfel-Kompott	8.00
Kuchen – nach Tagesangebot, es hat so lang es hat	6.50
Käseteller vom Luzerner Markt mit Feigensenf & Früchtebrot	13.00



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	
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%	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
Chilischnouz Zimt Likör aus Bern	33%	4cl	9.00



Offene Weine

Schaumwein

		dl
Prosecco Millesimato DOC, Ca di Rajo Glera, Veneto, Italien	2016	8.50
Epsilon Pink, Vino Spumante Rosato, Ca di Rajo Raboso, Veneto, Italien		9.00

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
Riesling, Koehler-Ruprecht Kallstadter Saumagen Kabinett trocken Pfalz, Deutschland	2014	7.80
Cuvée Marine, Domaine de Ménard, P. Jegerlehner, E. & H. Prativiera Sauvignon Blanc & Colombard, Gascogne, Südwestfrankreich	2016	6.50



Rosé & Federweiss

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

Compleo Cuvée Noir, Staatskellerei Zürich Pinot Noir, Cornalin, Gamaret, Vin de Pays, Schweiz	2015	7.50
Sello del Rey, Muñoz Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Spanien	2011	7.00
Big John Cuvée Reserve Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir Burgenland, Österreich	2014	7.00
Barbera d'Alba DOC, Moccagatta Piemont, Italien	2015	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		
Epsilon Pink, Vino Spumante Rosato, Ca di Rajo		58.00
Raboso, Veneto, Italien		

Weissweine

Pinot Blanc, Brunner Weinmanufaktur	2015	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	2015	62.00
Chardonnay, Burgund, Frankreich		
Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzly	2014	54.00
Burgund, Frankreich		



Cuvée Marine, Domaine de Ménard, P. Jegerlehner, E. & H. Prativiera Sauvignon Blanc & Colombard, Gascogne, Südwestfrankreich	2016	46.00
Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett Pfalz, Deutschland	2014	54.00
Riesling Auslese**Weingut Markus Molitor Weisse Kapsel Niedermenniger Herrenberg Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland	2009	75.00
Pomino Bianco DOC, Marchesi de' Frescobaldi Chardonnay, Pinot Bianco, Toskana, Italien	2015	47.00
Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa Arneis, Piemont, Italien	2016	55.00
iL Disperato Bianco delle Venezie IGT Garganega, Venetien, Italien	2016	49.00
Verdejo, Val de Vid Rueda, Spanien	2016	48.00
Roséweine & Federweiss		
Pankraz Rosé, Staatskellerei Zürich Pinot Noir, Zürich, Schweiz	2016	51.00
Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier Grenache, Südfrankreich	2016	45.00
Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2016	51.00



Rotweine

Roter Satz, Brunner Weinmanufaktur Cabernet Dorsa, Zweigelt, Regent 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



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 Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Venetien, Italien	75 cl 2013 150 cl 2012	72.00 137.00
Amarone della Valpolicella DOCG, Domenico Fraccaroli Corvina, Rondinella, Molinara, Venetien, Italien	2009	80.00
Barbera d'Alba DOC, Moccagatta Piemont, Italien	2015	51.00
Barbera d'Alba Conca Tre Pile DOC Piemont, Italien	2013	68.00
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	2011	98.00



Sello del Rey, Muñoz Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Spanien	2011	49.00
Baigorri Reserva Tempranillo, Rioja DOCa, Spanien	2009	73.00
Abadia Retuerta, Selección Especial Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien	2012	62.00
Ribera del Duero DO, Rolland & Galarreta Tempranillo, Merlot, Castilla-Léon, Spanien	2012	58.00
La Basseta, Bodegas Mas Alta Grenache Noir, Carignan Priorat, Katalonien, Spanien	2013	108.00
Quinta da Gândara Reserva, Caves da Montanha Touriga Nacional, Dão DOC, Portugal	2011	59.00

Süsswein

Piamater Muscat d'Alexandrie, Andalusien, Spanien	50 ct	2012	52.00
---	-------	------	-------