



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. 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 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	8.20
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 à 6.80“ berechnet)	



MILL'FEUILLE

Menu Mill` Feuille

ab
18.00

Nüsslisalat 🌿

mit gebackenem Eigelb & Frenchdressing

Schwarzwurzel-Trüffelcrèmesuppe 🌿

mit hausgeräucherten Bachforellenstreifen

Kräuter Capuns Gyoza

Japanische Teigtaschen mit Capunsfüllung

Souffliertes Rindsfilet 🌿

medium gebraten & überbacken mit Rillettes vom Rind,
Risotto, Röstgemüse & Baby Rüepli

oder

Kürbisküchlein

mit Geisskäse & Kürbiskernen auf blauen Kartoffeln, Spitzkohl,
Oliven, getrockneten Tomaten & Kräuterseitlinge

Orangen Crème Brûlée 🌿

mit Manderinli-Salat & Lebkuchenglace

5 Gang Menü 80.00 // Vegetarisch 65.00

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

Kräuter Capuns Gyoza (5 Stk.)	12.50
Japanische Teigtaschen mit Capunsfüllung	
Ei MILL'FEUILLE	8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, Toast & Sauce Hollandaise	
Albondigas (6 Stk.) Ø	15.50
Angusbeef-Kugeln in smoky Tomaten-Grillgemüsesauce	
Kräuter-Falafel (5 Stk.) Ø Ø ☼	14.50
in smoky Tomaten-Grillgemüsesauce	
Marinierte Gambas Ø ☼	16.50
Crevetten (MSC Vietnam) im Kräuter-Knoblauch-Öl mit Ingwer, Peperoncini, Cherrytomaten & getoastetem Wegglibrot	
Gerösteter Blumenkohl Hummus Ø Ø ☼	11.80
mit Fladenbrot	
Tatar vom jungen Weiderind (Ø ☼)	80 g 23.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Belperknolle	



Haussalat 🌿 🍄 🥒	10.50
bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen, Kernen & Kressedressing	
Nüsslisalat 🌿	13.50
mit gebackenem Eigelb & Frenchdressing	
mit gebratenem Wollschweinspeck	17.50
Chèvre Mill'Feuille 🍄	15.80
Geisskäse in Kürbis, Randen & Wirsing mit Brunnenkressesalat	
Apfel-Rotkohlsuppe 🍏 🌿 🍄	12.50
mit Marroni	
Schwarzwurzel-Trüffelcrèmesuppe 🍄	12.50
mit hausgeräucherten Bachforellenstreifen	

ab
18.00

Käseteller vom Luzerner Markt	13.50
mit hausgemachtem Feigensenf & Fruchtbrot	

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

Souffliertes Rindsfilet 🌿 49.00
medium gebraten & überbacken mit Rillettes vom Rind,
Risotto, Röstgemüse & Baby Rüeblli

Duo vom Innerschweizer Säuli 🌿 36.00
Spanferkelrücken & Schweinebauch mit Luzerner Weizenbier-
sauce, Kartoffelpuree mit karamellisierten Zwiebeln, Federkohl

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

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

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

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

Adlerfisch (GR) Ø 🌿 35.00
auf blauen Kartoffeln, Spitzkohl, Oliven, getrockneten Tomaten,
Kräuterseitlinge, Randen-Ginsauce

Momos Ø 🌿 29.00
gefüllt mit Gemüse auf rotem Linsen-Dal & Federkohl

Kürbisküchlein 30.00
mit Geisskäse & Kürbiskernen auf blauen Kartoffeln, Spitzkohl,
Oliven, getrockneten Tomaten & Kräuterseitlinge

Randenrisotto 🌿 28.00
mit Feta & Brunnenkresse

Salatteller Ø 🌿 🌿 18.00
mit Blattsalat & verschiedenen saisonalen Salaten
an Hausdressing

mit Pouletbruststreifen 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
Hausgemachter Glühwein	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



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
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	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

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	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
Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatia, Oseleta Venetien, Italien	2014	8.50



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	2017	62.00
Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy Burgund, Frankreich	2016	54.00
Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett Pfalz, Deutschland	2016	54.00



Pomino Bianco DOC, Marchesi de Frescobaldi Chardonnay, Pinot Bianco, Toskana, Italien	2017	47.00
Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa Arneis, Piemont, Italien	2017	59.00
iL Disperato Bianco delle Venezie IGT Garganega, Venetien, Italien	2017	52.00
Verdejo, Val de Vid Rueda, Spanien	2017	49.00
Roséweine & Federweiss		
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	2017	52.00
Sottorocchia Tenuta San Giorgio Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Tessin, Schweiz	2015/16	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	2015	88.00
Château de Lussac Merlot, Cabernet-Franc Margaux, 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 Bugiardo Valpolicella Superiore DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Venetien, Italien	75 cl 2015 150 cl 2014	59.00 124.00
Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo Sangiovese, Romagna, Italien	2014	56.00
Barbera d'Alba MonBirone DOC Piemont, Italien	2016	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
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
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
Martin Pescador Tempranillo, Graciano Rioja DOCa, Spanien		2016	52.00
Alión, Bodegas y Viñedos Alión Tempranillo, Ribera del Duero DO, Spanien		2014	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