



Speise- und Getränkekarte



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. Wildschwein aus Europa.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.



Frühstücken

9.00 bis 12.00 Uhr (Sa/So bis 18.00)

Kleingebäck	1.80 – 3.00
Solang's hat – Croissant, Brioche, Pain au chocolat, Pausenbrötli, Vanille-Rosinenschnecke, ...	
Basis – Brot serviert à discretion (pro Person)	6.80
mit Butter, Konfitüre oder Mill'Tella	
Birchermüesli	7.50
Haferflocken, Quark, frische Früchte, geröstete Haselnüsse	
Quark	7.50
hausgemachtes Granola, Sanddorn-Birnen-Kompott	
Portion Käse 🌿	7.50
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
Portion Beinschinken 🌿 🌿	7.50
fein aufgeschnitten mit frischem Meerrettich	
Lachsbagel	8.80
Norwegischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
Waffel	8.50
À la minute gebacken mit Ahorn-Schokoladensauce oder Sanddorn-Birnen-Kompott	



Leberkäsemmel ☞	7.00
feinster Fleischkäse im Laugensammel mit Kräutersenf	
Süsser Fruchthummus ☞ 🌱 🌿	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojamilch, Nüsse, Cranberry, Früchte, Amaranth- & Quinoa Pops	
Ei MILL'FEUILLE	8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, auf 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 Parmesan, ein Stück Brot 🌱	
Ofen-Falafel ☞ 🌱 🌿	9.00
In Tomatensugo mit Grillgemüse	

Mill'Feuille Frühstück	27.00
Basis - Brot serviert à discretion + 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

Äthiopischer Misir Wot

Dip aus roten Linsen, Ingwer & Berbere
mit Cherrytomaten & Fladenbrot

Schwarzwurzel-Gewürztraminersuppe

mit Aritschoken-Safran-Momo

Ei MILL'FEUILLE

Onsen-Ei, Blattspinat, Toast & Sauce Hollandaise

Damhirsch Involtini aus Ennetbürgen

gefüllt mit Frischkäse, Steinpilz & Mangold,
an Holunder-Jus mit Brennesselspätzli, Kardy & Maroni

oder

Glasierter Tempeh in Balsamico & Ahornsirup

mit Rotkrautsteak, Herbstgemüse & Maroni

Weisses Schokoladen-Kürbисbrownie

mit Kürbiskerne, Cashewnüsse, Kürbiskernöl, Schokoladensorbet
& Kumquatkompott

5-Gang Menü 82.00 // Vegetarisch 72.00

Apéro & Kleinigkeiten



Im Glas mit Brot

Gereifter Gruyère ☼	8.00
Salametti pikant ☼ ☼	8.00
Marinierte Oliven ☼ ☼ ☼	7.50
Zacuscă. rumänischer Brotaufstrich ☼ ☼ ☼	
mit Paprika, Aubergine & Tomate	7.00
Getrocknete Tomaten & Cherrytomaten ☼ ☼ ☼	6.50
einmal alle 5 Gläser	34.00

Mini-Smörrebröd, einmal alle 6 Stück 18.50

Zacuscă mit Feta (☼ ☼)
Tzatziki mit Tomate & Kresse
Eiersalat mit Crevetten
Baba Ghanoush mit Senfradiesli & Basilikum
Roastbeef mit Remouladensauce & gerösteten Zwiebeln
Kräuterfrischkäse mit Lachs

Smörrebröd

Roastbeef mit Remouladensauce & gerösteten Zwiebeln	11.50
Kräuterfrischkäse mit Lachs	11.50

Vorspeisen



Gyoza (5 Stk.) japanische Teigtaschen gefüllt mit Wildhackfleisch, Maroni & Preiselbeeren	13.50
Ei MILL'FEUILLE Onsen-Ei, Blattspinat, Toast & Sauce Hollandaise	8.50
Trüffelwürstchen vom Schwein 🍄 mit Rahmsauerkraut & frittiertes Rotkraut	15.50
Gebackene Blumenkohlröschen 🌿 🍴 🍷 mit Barbecue-Marinade & Cole Slaw Salat	12.50
Äthiopischer Misir Wot 🍴 🌿 🍷 Dip aus roten Linsen, Ingwer & Berbere mit Cherrytomaten & Fladenbrot	11.90
Tatar vom jungen Weiderind 🍴 🍷 leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Belperknolle	80 g 23.00
Haussalat 🍴 🍷 🌿 bunter Blattsalat mit Kressedressing	9.60



Damhirsch-Trockenfleisch Carpaccio 🌿 (V)
mit Portweifeigen, Baumnüssen, Brunnenkresse
& gereifter Gruyère 21.50

Schwarzwurzel-Gewürztraminersuppe 🌿 (V) (🌿)
mit Aritschoken-Safran-Momo 12.50

Käseteller vom Luzerner Markt 16.50
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 27.00
Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomaten Chutney,
Dijon-Senf, Rucola & hausgemachte Frites oder Salat

Damhirsch Involtini aus Ennetbürgen 42.00
gefüllt mit Ricotta, Steinpilz & Mangold
an Holunder-Jus mit Brennesselspätzli, Kardy & Maroni

Geschmorter Wildschwein-Brasato (EU) (🌿) (Ø) 37.00
mit Kürbis-Süsskartoffelstampf, Herbstgemüse & Maroni

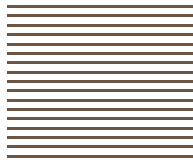
Angus Skirt Steak aus Ennetbürgen 39.00
rosa gebraten & tranchiert mit Holunder-Jus,
Brennesselspätzli & Herbstgemüse

Pulled Mill'Feuille 29.50
Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata



- Knusperli** (Ø) 28.00
Forellenstreifen im Panko paniert, Sour Cream & hausgemachte Frites oder Salat
- Glasierter Tempeh in Balsamico & Ahornsirup** 🌿 Ø 🌾 28.00
mit geschmortem Rotkrautsteak, Herbstgemüse & Maroni
- Biertreber-Falafel vom Keimling** Ø 🌿 30.00
mit Hagebutten-Mandelmayo mit Kürbis-Süßkartoffelstampf & Herbstgemüse

ab
18.00



MILL'FEUILLE



MILL'FEUILLE

Getränkekarte



Warme Getränke

Kaffee

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.70
Espresso Macchiato	4.90
Doppelter Espresso	5.60
Cappuccino / Schale	5.20
Caffè Latte, kräftiger Milchkaffee mit 2 Espresso-shots	5.90
Latte Macchiato	5.80
Caffè Freddo, Espresso mit Milch & Eis	5.80
Affogato Mill'Feuille mit Joghurt-Glace	7.50
Heisse oder kalte Schoggi / Ovi	4.70
Schoggi Mélange	5.50
Heisse oder kalte Milch	3.80
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	4.70
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	4.70/6.30
Apfelsaft / Apfelschorle	30 cl/50 cl	4.70/6.30
Hausgemachter Eistee	30 cl/50 cl	4.70/6.30
Vivi Kola Zéro	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 der Familie Keller	20cl	6.00
Tomatensaft	20cl	5.00
Hausgemachte Limos	30cl/50cl	4.70/6.30
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
Weizenbier, Luzerner Bier	50 cl Flasche	8.00
India Pale Ale, Luzerner Bier	30 cl Flasche	6.50
Oak Wood Red Ale, Doppelleu, Winterthur	33cl Flasche	7.50
Chopfab bleifrei, alkoholfreies Pale Ale	33cl Flasche	6.50
Ramseier Most klar, mit Alkohol	50cl Flasche	6.50
Ale, Brauerei Sutton Dallenwil	33cl Flasche	7.80
Hopfertammi, dreifach gehopft, Keimling	33cl Flasche	7.80



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	9.70
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
ROMM, Haldihof, Weggis, Schweiz	45%	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, süss oder sauer	9.70
Limetten-, Quitten- & Ingwer-Likör, Prosecco, Zitronenlimo oder 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

		dl
Prosecco Spumante DOC Treviso		8.50
Glera, Veneto, Italien		
Zafaran vom Haldihof		9.80
Pomme Mousseux mit Safranblüten, Weggis, Schweiz		

Weissweine

Blanc de noir «Corbeau»	2018	6.50
Pinot Noir, Freienbach, Schweiz		
Grüner Veltliner, Bründlmayer	2018	7.00
L&T, Österreich		
Verdejo, Val de Vid	2019	7.00
Rueda, Spanien		
Altugnac, Terres Amoureuses	2018	8.00
Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, Frankreich		
iL Disperato Bianco delle Venezie IGT	2019	7.50
Garganega, Venetien, Italien		



Rosé & Federweiss

		dl
Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier Grenache, Südfrankreich	2019	6.50
Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2019	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	2016	9.80
Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2018	8.00



Flaschenweine

Schaumweine

	Fl.
Prosecco Spumante DOC Treviso Glera, Veneto, Italien	59.00
Zafaran vom Haldihof Pomme Mousseux mit Safranblüten, Weggis, Schweiz	69.00
Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun Pinot Noir, Chardonnay, Champagne, Frankreich	85.00

Weissweine

Pinot Blanc, Brunner Weinmanufaktur Hitzkirch, Schweiz	2019	55.00
Blanc de noir «Corbeau» Pinot Noir, Freienbach, Schweiz	2018	46.00
Grüner Veltliner, Bründlmayer L&T, Österreich	2018	49.00
Altugnac, Terres Amoureuses Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, Frankreich	2018	56.00
Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy Burgund, Frankreich	2018	55.00
Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett Pfalz, Deutschland	2017	64.00



Pomino Bianco DOC, Marchesi de Frescobaldi 2018 52.00
Chardonnay, Pinot Bianco, Toskana, Italien

Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa 2019 67.00
Arneis, Piemont, Italien

iL Disperato Bianco delle Venezie IGT 2019 52.00
Garganega, Venetien, Italien

Verdejo, Val de Vid 2019 49.00
Rueda, Spanien

Roséweine & Federweiss

Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier 2019 45.00
Grenache, Südfrankreich

Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz 2019 54.00
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz



Rotweine

Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur Hitzkirch, Schweiz	2018	52.00
Sottoroccia Tenuta San Giorgio Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Tessin, Schweiz	2018	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	2018	45.00
Akkurat rot Pinot Noir, Staatskellerei Zürich, Schweiz	2018	48.00
Big John Cuvée Reserve, Erich Scheiblhofer Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Burgenland, Österreich	2018	59.00
The Wine Cuvée Rot, Erich Scheiblhofer Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Burgenland, Österreich	2018	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	2017	51.00



Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter von Philippe Cambie Grenache, Syrah, Mourvèdre Côtes du Rhône, Frankreich	2016	83.00
Tour des Trois Lunes Cabernet-Sauvignon, Merlot, Bordeaux Supérieur, Frankreich	2016	49.00
Château Lagrange Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Saint-Julien, Bordeaux, Frankreich	2012	96.00
Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Venetien, Italien	2016	59.00
Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco Corvina, Corvinone, Rondinella Venetien, Italien	2016	56.00
Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo Sangiovese, Romagna, Italien	2016	56.00
Barbera d'Alba MonBirone DOC Piemont, Italien	2016	72.00
Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana Merlot, Cabernet Sauvignon, Toskana, Italien	2017	63.00
Azienda Petra, Quercegobbe Merlot, Toskana, Italien	2010	86.00
Cesanese IGT Lazio rosso Cesanese, Lazio, Italien	2013	83.00
Leone Rosso IGT, Il Poggione Cabernet Sauvignon, Merlot, Toskana, Italien	300 cl 2016	189.00



Chianti Riserva Le Baròncole DOCG (BIO) Sangiovese, Canaiolo, Toskana, Italien	2017	74.00
I Sodi di San Niccolò IGT Sangiovese, Malvasia Nera, Toskana, Italien	2013	98.00
Sello del Rey, Muñoz Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Spanien	2015	49.00
Baigorri Reserva Tempranillo, Rioja DOCa, Spanien	2012	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	2016	67.00
Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2018	56.00