

# Speise- und Getrankkarte

---

## WICHTIGE INFORMATION

Liebe Gäste

Aufgrund der aktuellen Lage haben wir unsere Schutzmassnahmen erhöht.  
Wir bitten euch, die **Abstandsregeln & Hygienevorschriften** einzuhalten. Das  
**Durchmischen von Gästegruppen** ist untersagt.

Falls ihr über einen positiv getesteten Covid-19 Fall im Mill'Feuille informiert  
werden möchtet, dürft ihr euch gerne an unser Servicepersonal wenden,  
um eure persönlichen Daten zu hinterlassen.

Es ist für euch, wie auch für uns, eine ungewohnte Situation, welche viele  
Herausforderungen mit sich bringt.

Wir freuen uns riesig euch verwöhnen zu dürfen  
& zusammen mit euch dem Virus den Kampf anzusagen!

Vielen Dank für euer Verständnis - Gemeinsam schaffen wir das!

Euer Mill'Feuille-Team

# 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

ab 9.00 bis 12.00 Uhr (Sa/So ab 9.00 bis 18.00)

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

<b>Leberkäsemmel</b> ☞	7.00
feinster Fleischkäse im Laugensemmel mit Kräutersenf	
<b>Süsser Fruchthummus</b> ☞ 🌱 🌿	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojamilch, Nüsse, frische Früchte Amaranth- & Quinoa Pops	
<b>Ei MILL'FEUILLE</b>	8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, Toast & Sauce Hollandaise	
<b>Ei im Glas</b> ☞ 🌱	6.50
Zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein Stück Brot	
<b>Ofenei</b>	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 🌱	
<b>Ofen-Falafel</b> ☞ 🌱 🌿	9.00
In Tomatensugo mit Grillgemüse & Kresse	

---

<b>Mill'Feuille Frühstück</b>	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)	

---

---

## 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
<b>einmal alle 5 Gläser</b>	<b>34.00</b>

### Mini-Smörrebröd, einmal alle 6 Stück 18.50

Ajvar mit Feta (🌿 🌿)	
Tzatziki mit Tomate & Kresse	
Eiersalat mit Crevetten	
Baba Ghanoush mit Kreuzkümmel & Senfradiesli 🌿 🌿	
Roastbeef mit Remouladensauce & gerösteten Zwiebeln	
Kräuterfrischkäse mit Lachs & Kapernäpfel	

---

### Smörrebröd

Roastbeef mit Remouladensauce & gerösteten Zwiebeln	11.50
Kräuterfrischkäse mit Lachs & Kapernäpfel	10.50

---

---

## Vorspeisen



<b>Gyoza (5 Stk.) mit Soja-Limetten-Dip</b>  	12.50
japanische Teigtaschen gefüllt mit Salzzitronen, Couscous, Mandeln, Tahini, Dörraprikosen & Ras el Hanout	
<b>Ei MILL'FEUILLE</b>	8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, Toast & Sauce Hollandaise	
<b>Griechisches Fava</b>   	11.90
Dip aus gelben Erbsen, mit frittierten Zwiebeln, Kapern & Peperoncini-Öl mit Fladenbrot	
<b>Gebackene Blumenkohlröschen</b>   	12.50
mit Barbecue-Marinade & Cole Slaw Salat	
<b>Tatar vom jungen Weiderind</b>  	80 g 23.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Belperknolle	
<b>Haussalat</b>   	9.60
bunter Blattsalat mit Kressedressing	

**Ceviche von der Forelle** ☞ ☞ 18.50  
mit Chili, Koriander, Limetten mariniert, Cherrytomaten,  
Cantaloupe Melonencarpaccio & Pimientos de Padron

**Tagessuppe** ☞ 9.50  
täglich wechselnd, bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter

---

**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** 26.00  
Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomaten Chutney,  
Dijon-Senf, Rucola & hausgemachte Frites oder Salat

**Rinds-Short Ribs aus Ennetbürgen** (Ø) 🌿 38.00  
an Barbecue-Marinade mit hausgemachten Frites  
& Gurken-Erdbeer Salat mit Rosa Pfeffer

ab  
18.00

**Kalbs-Involtini gefüllt mit Frischkäse, Salbei & Mostbröckli** 42.00  
an Lavendel-Jus mit Kresse-Nudeln, Eierschwämme  
& konfierte Cherrytomaten

ab  
18.00

**Angus Skirt Steak aus Ennetbürgen** 🌿 (Ø) 39.00  
rosa gebraten & tranchiert, mit Fächerkartoffel  
gefüllt mit Zucchetti, Sauerampfer-Vinaigrette & Cherrytomaten

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

**Knusperli** (Ø) 28.00  
Forellenstreifen im Panko paniert, Sour Cream &  
hausgemachte Frites oder Salat

ab  
18.00

**Gebratenes Wolfsbarschfilet (GR)** 🌱 (Ø)  
mit Gemüsesalat, Kartoffelstroh, Crème Fraiche & Portulak 36.00

**Spreuer-Weizen-Salat** Ø 🌱  
Buchweizen, grillierter Mais, Heidelbeeren, Radiesli, Cherrytomaten, Pomelo & Babylattich an Kirschendressing  
**mit Crevetten (MSC Vietnam)** 21.50  
32.50

**Ravioli** 🌱 Ø 28.00  
gefüllt mit Auberginen dazu Cherrytomaten, Wasserspinat & Zitronen-Olivenöl

ab  
18.00

**Mais-Gemüse-Taco** 🌱 (Ø 🌱) 30.00  
mit Fächerkartoffel gefüllt mit Zucchini, Sauerampfer-Vinaigrette, Gurken-Erdbeer-Salat & Crème Fraiche

# 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

### 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 mit Honig 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	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	4.70/6.20
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
Hopfertammi, dreifach gehopft, 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	9.70
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

<b>Saisondrink</b>	13.50
Hanz Vodka oder Kühne Gin mit hausgemachter Saisonlimo	
<b>Pimmger</b>	12.00
Pimm's No1, hausgemachte Ingwerlimo, Orange, Gurke	
<b>Port &amp; Tonic</b>	12.00
Weisser Portwein, Tonic, Limette & Minze	
<b>Rosso Orange</b>	10.00
Vermouth di Torino Rosso, hausgemachte Blutorangenlimo & Limette	
<b>Cranberry Lillet</b>	10.00
Lillet blanc, hausgemachte Cranberry-Cherrylimo, Limette, Minze	
<b>Giselle Spritz, süss oder sauer</b>	9.70
Limetten-,Quitten- & Ingwer-Likör, Prosecco, Zitronenlimo oder Soda & Limette	
<b>Cranberry-Passionfruit (alkoholfrei)</b>	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 Ingwer-Limoncello	21%	4cl	8.00

---

## Offene Weine

### Schaumwein

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

### Weissweine

<b>Blanc de noir «Corbeau»</b> Pinot Noir, Freienbach, Schweiz	2018	6.50
<b>Grüner Veltliner, Bründlmayer</b> Kamptal DAC, Österreich	2019	7.70
<b>Verdejo, Val de Vid</b> Rueda, Spanien	2018	7.00
<b>Château d'Antugnac, Terres Amoureuses</b> Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, Frankreich	2017	8.00
<b>iL Disperato Bianco delle Venezie IGT</b> Garganega, Venetien, Italien	2018	7.50



## Rosé & Federweiss

		dl
<b>Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier</b> Grenache, Südfrankreich	2019	6.50
<b>Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz</b> Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2019	7.80

## Rotweine

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

---

## Flaschenweine

### Schaumweine

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

### Weissweine

<b>Pinot Blanc, Brunner Weinmanufaktur</b> Hitzkirch, Schweiz	2018	55.00
<b>Blanc de noir «Corbeau»</b> Pinot Noir, Freienbach, Schweiz	2018	46.00
<b>Grüner Veltliner, Bründlmayer</b> Kamptal DAC, Österreich	2019	54.00
<b>Château d'Antugnac, Terres Amoureuses</b> Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, Frankreich	2017	56.00
<b>Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy</b> Burgund, Frankreich	2018	55.00
<b>Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett</b> Pfalz, Deutschland	2017	64.00

<b>Pomino Bianco DOC, Marchesi de Frescobaldi</b> Chardonnay, Pinot Bianco, Toskana, Italien	2018	52.00
<b>Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa</b> Arneis, Piemont, Italien	2018	67.00
<b>iL Disperato Bianco delle Venezie IGT</b> Garganega, Venetien, Italien	2018	52.00
<b>Verdejo, Val de Vid</b> Rueda, Spanien	2018	49.00

#### Roséweine & Federweiss

<b>Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier</b> Grenache, Südfrankreich	2019	45.00
<b>Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz</b> Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2019	54.00

## Rotweine

<b>Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur</b> Hitzkirch, Schweiz	2018	52.00
<b>Sottorocchia Tenuta San Giorgio</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Tessin, Schweiz	2017	63.00
<b>Merlot del Ticino „Al Giardinetto“</b> Merlot, Gialdi Vini, Tessin	2017	60.00
<b>Sassi Grossi, Gialdi</b> Merlot, Tessin AOC, Schweiz	2012	92.00
<b>Le Rouge Amour, Cave Berthaudin</b> Gamay, La Côte, Schweiz	2018	45.00
<b>Akkurat rot</b> Pinot Noir, Staatskellerei Zürich, Schweiz	2018	48.00
<b>Big John Cuvée Reserve, Erich Scheiblhofer</b> Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Burgenland, Österreich	2018	59.00
<b>The Wine Cuvée Rot, Erich Scheiblhofer</b> Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Burgenland, Österreich	2017	55.00
<b>JT Rouge, Château de Nages (BIO)</b> Syrah, Mourvèdre Costières de Nîmes AOC, Frankreich	2015	58.00
<b>Etoile du Sud</b> Grenache, Carignan Côtes du Roussillon Villages, Domaine Thunevin-Calvet, Frankreich	2017	51.00

<b>Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter von Philippe Cambie</b>	2016	83.00
Grenache, Syrah, Mourvèdre Côtes du Rhône, Frankreich		
<b>Tour des Trois Lunes</b>	2016	49.00
Cabernet-Sauvignon, Merlot, Bordeaux Supérieur, Frankreich		
<b>Château Lagrange</b>	2012	96.00
Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Saint-Julien, Bordeaux, Frankreich		
<b>Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC</b>	2016	59.00
Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Venetien, Italien		
<b>Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco</b>	2016	56.00
Corvina, Corvinone, Rondinella Venetien, Italien		
<b>Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo</b>	2016	56.00
Sangiovese, Romagna, Italien		
<b>Barbera d'Alba MonBirone DOC</b>	2016	72.00
Piemont, Italien		
<b>Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana</b>	2016	63.00
Merlot, Cabernet Franc, Toskana, Italien		
<b>Sentieri, Marchesi dei Frescobaldi</b>	2012	51.00
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Toskana, Italien		
<b>Cesanese IGT Lazio rosso</b>	2013	83.00
Cesanese, Lazio, Italien		

<b>Leone Rosso IGT, Il Poggione</b>	300 cl	2016	189.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Toskana, Italien			
<b>Chianti Riserva Le Baròncole DOCG (BIO)</b>		2014	74.00
Sangiovese, Canaiolo, Toskana, Italien			
<b>I Sodi di San Niccolò IGT</b>		2013	98.00
Sangiovese, Malvasia Nera, Toskana, Italien			
<b>Sello del Rey, Muñoz</b>		2015	49.00
Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Spanien			
<b>Baigorri Reserva</b>		2011	73.00
Tempranillo, Rioja DOCa, Spanien			
<b>Martin Pescador</b>		2016	49.00
Tempranillo, Graciano Rioja DOCa, Spanien			
<b>Alión, Bodegas y Viñedos Alión</b>		2014	108.00
Tempranillo, Ribera del Duero DO, Spanien			
<b>Abadia Retuerta, Selección Especial</b>		2016	67.00
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien			
<b>Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos</b>		2018	56.00
Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal			

