



MILL'FEUILLE

Frühstück

9.00 bis 11.30 Uhr (Sa/So bis 14.00)

Kleingebäck	1.90 – 4.00
Solang's hat – Croissant, Brioche, Pain au chocolat, Pausenbrötli, Nussstängel, ...	
Basis – Brot zum selber schneiden à discrétion (pro Person)	7.80
mit Butter, hausgemachter Konfitüre & Mill'Tella	
Birchermüesli	7.60
Haferflocken, Quark, Früchte, geröstete Haselnüsse	
Quark	7.60
hausgemachtes Granola, Aprikosen-Gewürz-Kompott	
Portion Käse ☾	7.50
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
Portion Beinschinken ☽ ☾	7.60
fein aufgeschnitten mit frischem Meerrettich	
Lachsbagel	9.00
Norwegischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
Waffel	8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Aprikosen-Gewürz-Kompott	
Kleines Päärl Weisswürste vom Metzger Blättler	9.00
mit süßem Senf & Laugensemmel	



Mill'Fruit Ø ☺ ☺	8.00
frische Früchte, Beeren & Erdbeersauce	
Leberkäsesemmel	7.60
feinster Fleischkäse im Laugensemml mit Kräutersenf	
Süßer Fruchthummus Ø ☺ ☺	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojadrink, Nüsse, Cranberry, Früchte, Amaranth- & Quinoa Pops	
Ei MILL'FEUILLE (☺)	9.00
Onsen-Ei, Blattspinat, auf Toastboden & Sauce Hollandaise	
Ei im Glas Ø (☺)	6.80
Zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein Stück Brot	
Ofenei	8.70
In Tomatensugo mit Speck, ein Stück Brot Ø (☺)	
In Tomatensugo mit Grillgemüse, ein Stück Brot Ø (☺)	
In Schinken und Rahm mit Parmesan, ein Stück Brot (☺)	
Ofen-Falafel Ø ☺ ☺	9.00
In Tomatensugo mit Grillgemüse & Kresse	
Mill'Feuille Frühstück	29.00
Basis - Brot à discrédition zum selber schneiden	
+ drei Frühstücksgerichte nach Wahl	
(gerne zum Teilen, für jede zusätzliche Person wird ein „Basis à 7.80“ berechnet)	