



Frühstücken

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 Päärli Weisswürste vom Metzger Blättler	9.00
mit süssem Senf & Laugensemmel	



Mill'Fruit ☞ ☞ ☞	8.00
frische Früchte, Beeren & Erdbeersauce	
Leberkäsemmel	7.60
feinster Fleischkäse im Laugensemmel mit Kräutersenf	
Süsser Fruchthummus ☞ ☞ ☞	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 ☞ (☞)	6.80
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 & Kresse	

Mill'Feuille Frühstück	29.00
Basis - Brot à discrétion zum selber schneiden + drei Frühstücksgerichte nach Wahl (gerne zum Teilen, für jede zusätzliche Person wird ein „Basis à 7.80“ berechnet)	
