



Speise- & Getränkekarte



Mill'Feuille

1000 Storys

zahlreiche Charaktere & unendlich gute Zeiten.

Gemütlich, urban & nah.

Wir servieren Geschätztes & Feines für jeden Gusto an bester Lage.

Das ganze Jahr bewirten wir am Ufer der Reuss,
sind jeden Wochentag am Start & servieren
Hausgemachtes zu jeder Tageszeit.

Was wir tun, das lieben wir.

Offenheit & Wertschätzung leben wir im Team,
genauso wie gegenüber von unseren Gästen.



Speisekarte

 Laktosefrei  Glutenfrei  Vegan [] auf Bestellung
Gerichte mit Zeichen wurden mit solchen Zutaten gekocht.

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Wir sind nach den Kriterien von www.labelfaitmaison.ch
zertifiziert für grösstenteils selbstgemachte Speisen & Gerichte.

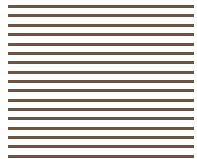


Frühstücken

Montag - Freitag 8.00 bis 11.00 Uhr

Samstag 8.00 bis 14.00 Uhr / Sonntag 9.00 - 14.00 Uhr

Kleingebäck	1.90 – 4.20
Solang's hat – Croissant, Brioche, Nussschnecke...	
Basis – Brot zum selber schneiden à discrétion (pro Person) mit Butter, hausgemachter Konfitüre & Mill'Tella	8.00
Birchermüesli  	8.00
Haferflocken, Sojajoghurt, Früchte, geröstete Haselnüsse	
Quark	8.00
hausgemachtes Granola, Himbeer-Mango-Kompott	
Käse 	8.00
verschiedene ausgewählte Käse	
Lachsbagel ()	9.50
Schottischer Graved-Lachs mit Meerrettichschaum	
Vollkornbagel	9.50
Grillgemüse, Rucola & Tomatenschaum	
Waffel	9.00
à la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce, Himbeer-Mango-Kompott oder Heidelbeermousse	
Chia Pudding   	8.00
saisonales Früchteragout	

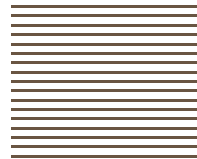


MILL'FEUILLE

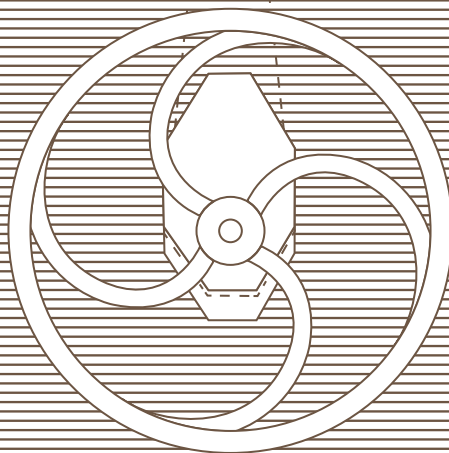
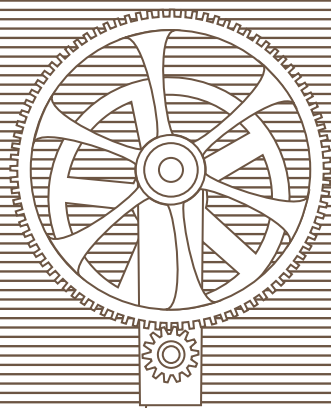


Leberkässemmel	8.00
feinster Fleischkäse im Laugensemmel mit Kräutersenf	
Kleines Päärli Weisswürste	9.50
süsser Senf & Laugensemmel	
Croissant Bun	9.00
Speck-Tworog, Onsen-Ei & Sauce Hollandaise	
Ei MILL'FEUILLE 🍳	9.50
Onsen-Ei, Blattspinat, auf Toastboden & Sauce Hollandaise	
Ei im Glas 🍷 🍳	7.00
zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein Stück Brot	
Ofenei	9.20
in Tomatensugo mit Speck, ein Stück Brot 🍷 🍳	
in Tomatensugo mit Grillgemüse, ein Stück Brot 🍷 🍳	
in Schinken und Rahm mit Grana Padano, ein Stück Brot 🍷 🍳	
Falafel 🍳 🍷 🥗	9.00
Joghurt & Minze-Chimichurri	

Mill'Feuille Frühstück	29.00
Basis – Brot à discrétion zum selber schneiden	
+ drei Frühstücksgerichte nach Wahl	
(für jede zusätzliche Person wird ein «Basis» berechnet)	à 8.00



MILL'FEUILLE





Apéro & Kleinigkeiten

ab 11.00 Uhr

serviert mit Brot

gereifter Gruyère	🌿	8.20
marinierte Oliven	🌿 🌿 🌿	7.50
Salametti	🌿 🌿	8.20
gepickelter Blumenkohl	🌿 🌿 🌿	7.00
Fleischkäse mit süßem Senf	🌿	7.60
einmal alle 5		35.00

Dreierlei Dip mit Naan Brot	🌿 🌿 (🌿)	17.50
Romanesco-Minze		
Bohnen-Ananas		
Linsen-Peperoni		

Lachsbagel	(🌿)	9.50
Schottischer Graved-Lachs mit Meerrettichschaum		

Vollkorn Bagel		9.50
Grillgemüse, Rucola & Tomatenschaum		



Menü Mill'Feuille

ab 18.00 Uhr

Egli Ceviche oder Halloumi Ceviche (🌱 🌱)
Saubohnencreme, Lavendel-Chili Vinaigrette & Naan Brot

Geröstete Peperoni & Mango Kaltschale 🌱 🌱 🌱
gebackenes Salbei-Papadam

Linsen-Yufka Taschen 🌱 🌱 🌱
Brokkolipüree, gegrillte bunte Baby Rüebli
& Sesam-Aprikosen Chutney
oder

Gebratener Alpenzander 🌱
Mangold-Tomatengemüse, Focaccia
& Kalamansi-Hollandaise

Passionsfrucht-Parfait 🌱 (🌱 🌱)
Biskuit im weissen Schokomantel,
Himbeergel, Krokant & Brunost

4-Gang Menü 75.00 // Vegetarisch 69.00



Vorspeisen

ab 11.30 Uhr

Bao Bun (Zubereitungszeit mind. 15 Minuten) mit Gemüsefüllung auf Coleslaw	14.50
Ei MILL'FEUILLE (🌿) Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise	9.50
Egli Ceviche (🌿) (🍷) Saubohnencreme, Lavendel-Chili Vinaigrette & Naan Brot	19.50
Tatar vom jungen Angusrind 80g (🍷) gepickelte Zwiebeln, Kräuterrelish, Pfefferaioli & Brioche Toast	24.00
Haussalat (🌿) (🍷) (🍴) saisonaler Blattsalat, karamellisierte Walnüsse, gepickelte rote Zwiebeln & Hausdressing	12.00/16.00
Halloumi Ceviche (🌿) Saubohnencreme, Lavendel-Chili Vinaigrette & Naan Brot	16.50
Geröstete Peperoni & Mango Kaltschale (🌿) (🍷) (🍴) gebackenes Salbei-Papadam	12.00/15.50
Tagessuppe (🌿) (🍷) (🍴)	9.90



Hauptgänge

ab 11.30 Uhr

Tatar vom jungen Angusrind 160g (Ø)	36.00
gepickelte Zwiebeln, Kräuterrelish, Pfefferaioli & Brioche Toast	
Burger	29.50
rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Speckkonfi, Gurkenpickles & Frites oder Salat	
Pulled Mill'Feuille	32.00
Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata	
Gebratener Alpenzander (Ø)	37.00
Mangold-Tomatengemüse, Focaccia & Kalamansi-Hollandaise	
Schweinskotelett Krone 🍷 (Ø)	42.00
Brokkolipüree, gegrillte bunte Baby Rüebli & Sesam-Aprikosen Chutney	
Knusperli (Ø)	31.00
Forellenfilet-Streifen im Panko, mit schwarzem Sesam paniert, Dip-Sauce & Frites oder Salat	



Linsen-Yufka Taschen 🌱 🌱 🌱 Brokkolipüree, gegrillte bunte Baby Rüebli & Sesam-Aprikosen Chutney	33.00
Heidelbeer-Venere Risotto 🌱 geschmorte Zitruschnitze & Thymian Pesto	32.00
Käseteller hausgemachtes Chutney & Früchtebrot	18.50



Dessert

ab 11.30 Uhr

Mill'Feuille	9.90
hausgemachte Crèmeschnitte mit Himbeer-Mango-Kompott	11.90
Passionsfrucht-Parfait 🍷 (🍷 🍷)	14.50
Biskuit im weissen Schokomantel, Himbeergel, Krokant & Brunost	
Apfelstrudel* (🍷 🍷)	11.90
mit Vanillesauce oder Vanilleglace	
Waffel	9.00
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce, Himbeer-Mango-Kompott oder Heidelbeermousse	

bis 18 Uhr

Lust auf Glace?

Stelle deinen Coupe mit Hilfe unserer Coupe & Glacekarte zusammen.

*hergestellt von Dolce Amore in Küssnacht am Rigi



Getränkekarte



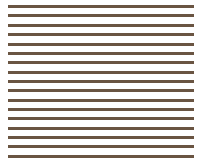
Kaffee

Kaffee, Espresso, Ristretto	5.00
Espresso Macchiato	5.20
Cappuccino, Schale	5.50
Flat White	5.60
Caffè Latte, kräftiger Milchkaffee mit 2 Espresso-shots	6.20
Latte Macchiato	6.20
Caffè Moccha	6.50
Heisse oder kalte Schoggi/Heliomalt	5.20
Schoggi Mélange	6.50
Caffè Freddo, Espresso mit Milch & Eis	6.20
Espresso Tonic	6.50

Tee

Frische Minze	6.00
Ingwer Tee GINGR GURU	6.00
mit frischem, bio & fairtrade Ingwersaft	
Tee von L'art du thé	5.00
Medina, Rooibos-Vanille, Assam, Earl Grey, Früchtetee, Grüntee, Kamillentee, Verveine, Hagebuttentee, Kräutertee	
Heisser Apfelsaft	5.40
Matcha Latte heiss/kalt	6.80
Hausgemachter Chai oder Kurkuma Latte heiss/kalt	6.80

Unsere Kaffeebohnen der Hausmarke Coffea sind Fairtrade & Bio.
Wir verwenden ausschliesslich Bio Vollmilch sowie
Schweizer Bio Haferdrink von der Genossenschaft Gutsch.



MILL'FEUILLE



Wasser, Saft & Limo

Luzerner Wasser mit/ohne Kohlensäure	30 cl/50 cl	4.00/5.50
Hausgemachte Limos	30 cl/50 cl	5.00/6.80
Zitrone/Ingwer / Blutorange / Saison		
alle Limos servieren wir auch als Schorle		
Hausgemachter Eistee	30 cl/50 cl	5.00/6.80
Apfelsaft/Apfelschorle	30 cl/50 cl	5.00/6.80
Cola, Schweiz	30 cl/50 cl	5.00/6.80
Vivi Kola Zéro	33 cl	5.80
El Tony Mate koffeinhaltig	33 cl	5.80
zämä® swiss original soda - aus Luzern	33 cl	6.50
Bitter Lemon/Tonic von J.GASCO	20 cl	5.60
Lurisia Chinotto	27.5 cl	5.60
Frischer Orangensaft von Sluups	20 cl	6.40
Tomatensaft	20 cl	5.20

Bier

Einsiedler Lager vom Fass	30 cl/50 cl	5.50/7.50
Mill'Bräu, Luzerner Bier	30 cl/ 50cl	6.00/8.00
Panaché/Ingwer-Panaché/Light	30 cl/50 cl	5.50/7.50
Weizenbier, Luzerner Bier	50 cl	8.50
India Pale Ale, Luzerner Bier	33 cl	6.80
Saisonbier, Brauerei Sutton Dallenwil	33 cl	7.80
Wiess, Kölsche Art, Schluckspecht Luzern	33 cl	7.00
Möhl Apfelwein trüb mit Alkohol	50 cl	6.50
Chopfab bleifrei, Pale Ale alkoholfrei <0.5%	33 cl	6.50
No Brainer, Lager Luzern alkoholfrei <0.5%	33 cl	7.00



Aperitif

Vermouth di Torino Bianco/Rosso, Montanaro	16 %	4 cl	8.50
Campari	23 %	4 cl	8.50
Cynar	16 %	4 cl	8.50
Aperol	11 %	4 cl	8.50
+ Orangensaft		10 cl	2.50
+ Soda		10 cl	1.50
Aperol Spritz/Veneto			11.50
Apollo Spritz			11.50
Gespritzter Weisswein			8.50

Spirituosen

Frakmont Lucerne Dry Gin, Luzern, Schweiz	43 %	4 cl	14.00
RIVO Gin, Lago di Como, Italien	43 %	4 cl	13.00
Rum Diplomatico	40 %	4 cl	12.00
Turicum Vodka, Zürich, Schweiz	40 %	4 cl	10.00
Whisky Johnny Walker Red Label	40 %	4 cl	10.00
Whisky Oban 14y	43 %	4 cl	14.00
Whisky Goldwaescher Rye Virgin Oak, Schweiz	43 %	4 cl	12.00
Whisky Nikka from the Barrel, Japan	51 %	4 cl	13.00



Drinks

Geballte Ladung Lozärn Bergkräuter von zämä® treffen auf Basilikum & Zitrone vom Henruk's Likör	14.50
Sweet 'n' Sour Amaretto, Limettensaft & hausgemachte Ingwerlimo	13.00
Lillet Sour Lillet, Limettensaft & hausgemachte Zitronenlimo	12.00
Port & Tonic Weisser Portwein Sandeman, Tonic, Limette & Minze	13.00
Summer Kiss Aperol, Limettensaft & hausgemachte Zitronenlimo	11.00
Apllo Tonic Apllo, Schweppes Indian Tonic	11.00
Sweet 'n' Sour Zero alkoholfrei Lyre's Amaretti, Limettensaft & hausgemachte Ingwerlimo	9.50
Sunset Hug alkoholfrei Lyre's Italian Spritz, Limettensaft & hausgemachte Zitronenlimo	9.50



Digestiv

Grappa di Arneis, Marolo	42 %	2 cl	8.50
Grappa di Moscato Après, Marolo	42 %	2 cl	9.00
Grappa di Barolo, Marolo	50 %	2 cl	12.50
Parfait Amour Aquavitas, Haldihof	30 %	2 cl	8.50
Fläscher Tresterbrand, Fam. Heinz Kunz	41 %	2 cl	9.00

Likör

Aplo Fischbach, Luzern	13 %	4 cl	9.50
Henruk's Likör Basilikum & Zitronen, Luzern	19 %	4 cl	9.50
Amaretto di Saronno	28 %	4 cl	9.00
Baileys	17 %	4 cl	9.00
Lyre's Amaretti	0.0 %	4 cl	7.50
Lyre's Italian Spritz	0.0 %	4 cl	7.50



Offene Weine

Schaumwein

			dl
	Prosecco Spumante DOC Treviso Glera/Venetien, Italien		9.00
<u>Bio</u> <u>Dynamisch</u>	Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets, J.C. Buecher Elsass, Frankreich	2019	9.50

Weissweine

	Souvignier Gris AOC Luzern Kaiserspan Luzern, Schweiz	2023	9.00
	Bianco Bagnolo Albana Secco DOCG Romagna, Italien	2021	7.50
	Basa, Telmo Rodriguez Verdejo/DO Rueda, Spanien	2023	7.50
<u>Naturwein</u>	Raimones White Xarel·lo, Xarel·lo vermell, Moscatel / Katalonien, Spanien	2023	8.50



Rosé

		dl
Eau de Provence, Côtes de Provence AOP	2024	8.00
Syrah, Cinsault, Grenache, Rolle/Provence, Frankreich		
Wingman, Matchwine	2023	8.50
Merlot, Pinot Noir/Ungarn		

Rotweine

		dl
Malanser Pinot Noir, Andrea Lauber	2023	9.70
Pinot Noir/Malans, Schweiz		
Il Vignone IGT Supertuscan, De'Ricci	2018	9.50
Cabernet Sauvignon, Merlot/Toscana, Italien		
Cardinale Cesanese Lazio IGP	2024	9.00
Cesanese / Lazio, Italien		
Cuprum Reserva, Comalats	2021	9.50
Cabernet Sauvignon/Costers del Segre, Spanien		
Al-Ria Vinho Regional Algarve, Casa Santos Lima	2021	8.20
Touriga Nacional, Tinta Roriz (Tempranillo), Syrah Estremadura, Portugal		

Naturwein



Flaschenweine

Schaumwein

	Prosecco Spumante DOC Treviso Glera/Venetien, Italien		59.00
Bio Dynamisch	Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets, J.C. Buecher Elsass, Frankreich	2019	68.00
Pet Nat	Ancestrale Inspira't, Enlaire Vins Macabeu, Xarel·lo/Katalonien, Spanien	2021	63.00
	Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun Pinot Noir, Chardonnay/Champagne, Frankreich		85.00

Weissweine

	Souvignier Gris AOC Luzern Kaiserspan Luzern, Schweiz	70 cl	2023	65.00
	La Trémaille Valais AOC Petit Arvine, Chardonnay/Wallis, Schweiz	37.5 cl	2020	46.00
	Müller-Thurgau, Brunner Weinmanufaktur  Hitzkirch, Schweiz		2024	55.00
	Blanc de noir Pinot Noir/Freienbach, Schweiz		2023	46.00
Naturwein	ViOgnier Stamm, Vin de Pays Suisse Viognier / Schaffhausen, Schweiz		2023	72.00



Rarität	Knoll Grüner Veltliner Loibenberg Smaragd Wachau, Österreich	2001	135.00
Rarität	Knoll Riesling Loibenberg Smaragd Wachau, Österreich	2002	140.00
	Riesling Schiefer Traum, Rüdesheim Rottland Riesling / Rheinhessen, Deutschland	2021	63.00
	Château Larrivet Haut-Brion Blanc Sauvignon Blanc, Sémillon Pessac-Léognan AC, Frankreich	37.5 cl 2019	54.00
	Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzly Burgund, Frankreich	2021	58.00
	Bagnolo Bianco Albana Secco DOCG Romagna, Italien	2021	51.00
	Chardonnay DOC Sicilia Feudo Disisa Sizilien, Italien	2020	55.00
	Basa, Telmo Rodriguez Verdejo/DO Rueda, Spanien	2024	51.00
Naturwein	Raimones White Xarel·lo, Xarel·lo vermell, Moscatel / Katalonien, Spanien	2023	59.00
Orange Wine	6È Selecció Moscatell, Celler 9+ Moscatel /Tarragona, Spanien	2022	68.00



Roséweine

Miraval, Côtes de Provence AOP Tibouren, Cinsault, Grenache, Rolle Provence, Frankreich	37.5 cl	2022	40.00
Eau de Provence, Côtes de Provence AOP Syrah, Cinsault, Grenache, Rolle Provence, Frankreich		2024	65.00
Eau de Provence, Côtes de Provence AOP Syrah, Cinsault, Grenache, Rolle Provence, Frankreich	150 cl	2023	120.00
Wingman, Matchwine Merlot, Pinot Noir/Ungarn		2023	68.00

Rotweine

Passion, Donatsch, Graubünden AOC Pinot Noir/Malans, Schweiz	37.5 cl	2021	54.00
Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur  Hitzkirch, Schweiz		2023	58.00
Malanser Pinot Noir, Andrea Lauber Pinot Noir/Malans, Schweiz		2023	70.00
Monolith, Weingut zur Sonne, Obrecht Pinot Noir/Jenins, Schweiz		2017	115.00
Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank Blauburgunder / Fläsch, Schweiz		2022	72.00

Rarität



	Sottoroccia Tenuta San Giorgio Cabernet Franc, Merlot/Tessin, Schweiz	2022	66.00
	Pannobile, Gernot Heinrich Zweigelt, Blaufränkisch/Burgenland, Österreich	37.5cl 2020	45.00
Rarität	Schwarz Rot, Johann Schwarz Zweigelt/Burgenland, Österreich	2000	120.00
	Karasi Areni Noir, Zorah Wines Areni Noir/Armenien	2022	75.00
	Domaine des Tourelles rouge, Chtaura Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault, Carignan Bekaa Valley, Libanon	2020	65.00
	Avalon Cabernet Sauvignon/Napa Valley, USA	2014	76.00
Clairret	Château Thieuley Bordeaux clairret AC Merlot, Cabernet Sauvignon/ Bordeaux, Frankreich	2023	69.00
	Château Phélan-Ségur Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, St-Estèphe, Bordeaux, France	2016	119.00
Bio	JT Rouge, Château de Nages Syrah, Mourvèdre Costières des Nîmes AOC, Frankreich	2020	58.00
	Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter, Philippe Cambie Grenache, Syrah, Mourvèdre/Côtes du Rhône, Frankreich	2020	85.00



	Barolo Ciabot Berton 1961 DOCG Nebbiolo/Piemont, Italien	37.5 cl	2019	52.00
	Barbera d'Alba MonBirone DOC Barbera d'Asti DOCG/Piemont, Italien		2019	75.00
	Yemula Rubicone, IGT Cantine Umberto Cesari Emilia Romagna, Italien		2020	90.00
	Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo Sangiovese / Romagna, Italien		2019	56.00
	Cardinale Cesanese Lazio IGP Cesanese / Lazio, Italien		2024	63.00
	Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco Corvina, Corvinone, Rondinella / Venetien, Italien		2021	58.00
	Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana Merlot, Cabernet Sauvignon/Toscana, Italien		2020	68.00
	Il Vignone IGT Supertuscan, De' Ricci Cabernet Sauvignon, Merlot/Toscana, Italien		2018	65.00
Bio	Chianti Riserva Le Baròncole DOCG Sangiovese, Canaiolo/Toscana, Italien		2020	74.00
	I Sodi di San Niccolò IGT Sangiovese, Malvasia Nera/Toscana, Italien		2017/2020	98.00
Rarität	Castello dei Rampolla d'Alceo Cabernet Sauvignon/Toscana, Italien		2012	189.00



Bio	Barahonda Organic Monastrell, Merlot/Yecia DO, Spanien	2020	51.00
	Aalto, Aalto Bodega Tempranillo/Ribera del Duero, Spanien	2022	97.00
	Pruno Black Edition, Finca Villacreces Tinto Fino, Cabernet Sauvignon/Ribera del Duero, Spanien	2021	64.00
Naturwein	L'abrunet de Frisach Negre, Cellar Frisach Garnacha Tinta, Cariñena/Katalonien, Spanien	2021	60.00
Naturwein	Muntura Quevedo Carinyena, Trepát, Ull de llebre, Garnacha, Monastrell Enlaire Vins, Katalonien, Spanien	2021	71.00
Naturwein	Cuprum Reserva, Comalats Cabernet Sauvignon/Costers del Segre, Spanien	2021	65.00
	Camins negre Mallorca IGP Syrah, Monastrell, Manto Negro / Mallorca, Spanien	2022	66.00
Rarität	La Cueva del Contador Tempranillo/Rioja, Spanien	2013	109.00
	Al-Ria Vinho Regional Algarve, Casa Santos Lima Touriga Nacional, Tinta Roriz (Tempranillo), Syrah Estremadura, Portugal	2021	58.00
	Terra d'Alter Alicante Bouschet Alentejo, Portugal	2020	68.00



Wir verwenden Schweizer Fleisch & Fisch, wenn immer möglich aus der Region.
Zander aus Susten, Forelle aus Bremgarten & Egli aus Schweizer Wildfang

Alle unsere Brot- & Backwaren stammen aus Luzerner Bäckereien, mit Ausnahme
derjenigen, die unten aufgeführt sind:

Bagel aus Deutschland
Brioche, Pain au Chocolat, Croissant
& Toast aus Frankreich

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST