

Speise- & Getrankkarte

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 aus
unserer durchgehend warmen Küche
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 verwenden Schweizer Fleisch & Fisch, wenn immer möglich aus der Region.

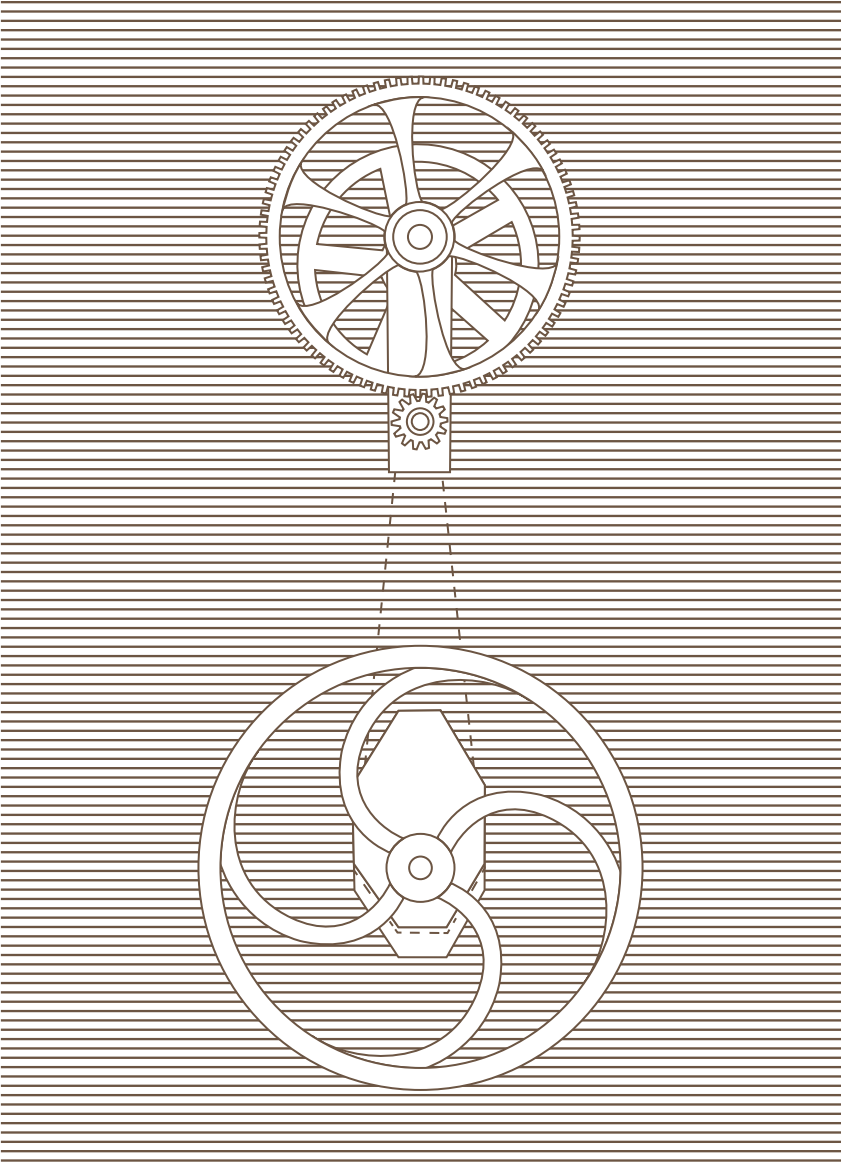
Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST.

Frühstücken

9.00 bis 11.30 Uhr (Sa/So bis 14.00)

Kleingebäck	1.90 – 4.20
Solang's hat – Croissant, Brioche, Pain au chocolat, Pausenbrötli, Nusschnecke, ...	
Basis – Brot zum selber schneiden à discrétion (pro Person)	7.90
mit Butter, hausgemachter Konfitüre & Mill'Tella	
Birchermüesli ☞ ☞	7.80
Haferflocken, Sojajoghurt, Früchte, geröstete Haselnüsse	
Quark	7.80
hausgemachtes Granola, Rhabarber-Cranberry-Kompott	
Portion Käse ☞	7.60
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
Portion Beinschinken ☞ ☞	7.60
fein aufgeschnitten mit frischem Meerrettich	
Lachsbagel	9.20
Norwegischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
Waffel	8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Rhabarber-Cranberry-Kompott	
Kleines Päärli Weisswürste vom Metzger Blättler	9.00
mit süssem Senf & Laugensemmel	

Leberkäsemmel	7.80
feinster Fleischkäse im Laugensammel mit Kräutersenf	
Süßer Fruchthummus   	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojadrink, Nüsse, Cranberry, Früchte, Amaranth- & Quinoa Pops	
Ei MILL'FEUILLE 	9.20
Onsen-Ei, Blattspinat, auf Toastboden & Sauce Hollandaise	
Ei im Glas  	6.80
Zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein Stück Brot	
Ofenei	8.80
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	
<hr/>	
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 7.90“ berechnet)	
<hr/>	



Apéro & Kleinigkeiten

ab
11.30

Im Glas mit Brot

Gereifter Gruyère 🌿	8.20
Marinierte Oliven 🍷 🌿 🍃	7.50
Salametti 🍷 🌿	8.20
Saure Auberginen 🍷 🌿 🍃	7.00
Fleischkäse mit süßem Senf 🌿	7.60
einmal alle 5 Gläser	35.00

Dreierlei Dip mit Polarbrot 🍷 🍃 (🌿)	14.50
Erbsen-Basilikum	
Aubergine-Kichererbsen-Aprikose	
Röstgemüse	

Lachsbagel	9.20
Norwegischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	

Menü Mill` Feuille

ab
18.00

Kohlräbli-Carpaccio 🌿

Ahorn-Senf Dressing mit Rucola, Pistazien
& Geisskäse-Praline

Rettich-Grapefruitsuppe 🌿 🌿

mit Thymian-Panisse

Duo vom Lamm aus Ennetbürgen 🌿

Nüssli & Bratwurst mit Bärlauchrisotto,
Ofengemüse & Madeirajus

oder

Bärlauchrisotto 🌿

mit Burrata, Ofengemüse & Mandelblätter

Honig-Rosmarin Parfait 🌿

mit Granatapfelsauce

4-Gang Menü 75.00 // Vegetarisch 65.00

Vorspeisen

ab
11.30

Hausgemachte Croquetas	13.50
Schinken / Topinambur-Ingwer mit Tomaten Chutney	
Ei MILL'FEUILLE 🌿	9.20
Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise	
Rüebliatar 🌿 🌿 🍃	15.80
dreierlei Rüebli auf Erbsen-Limetten Panna Cotta, Kräutersalat & Croûtons	
Kohlräbli-Carpaccio 🌿	17.50
Ahorn-Senf Dressing mit Rucola, Pistazien & Geisskäse-Praline	
Tatar vom jungen Weiderind (Ø) 80 g	23.50
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Eigelbcrème	
Haussalat 🌿 🌿 🍃	11.50
saisonaler Blattsalat mit süss-sauren Rüebli, karamellisierten Kernen & Balsamico Dressing	
In Randen gebeizter Lostallo Lachs 🌿	19.00
mit Pastinakenpüree, Pastinakenchips, Dillöl & Meerrettich	
Rettich-Grapefruitsuppe 🌿 🍃 🌿	11.80
mit Thymian-Panisse	
Tagessuppe 🌿	9.80
täglich wechselnd	

Hauptgänge

ab
11.30

Tatar vom jungen Weiderind (Ø) 160 g 35.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Eigelbcrème

Burger 29.50
Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomaten Chutney,
Dijon-Senf, Rucola & hausgemachte Frites oder Salat

Pulled Mill'Feuille 31.50
Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata

Suprême vom Ribelmais Poulet 🌽 37.00
mit Bärlauch-Roulade, Ofengemüse & Morchelsauce

ab
18.00

Duo vom Lamm aus Ennetbürgen 🌿 44.00
Nüssli & Bratwurst mit Bärlauchrisotto, Ofengemüse
& Madeirajus

Knusperli Ø 29.50
Forellenfilet-Streifen im Panko, mit schwarzem Sesam paniert,
Chili-Cocktail-Dip & hausgemachte Frites oder Salat

Quinoaschnitte   
mit Paprikacreme, Barbecue-Pilzen & Saisongemüse 29.00



Bärlauchrisotto 
mit Burrata, Ofengemüse & Mandelblätter 32.00

Maultaschen an Calvadosauce 31.00
gefüllt mit Alpkäse & Kartoffeln, mit Zwiebelconfit,
karamellisiertem Apfel & Saisongemüse

Käseteller vom Luzerner Markt 18.50
mit hausgemachtem Feigensenf & Früchtebrot

Dessert

ab
11.30

Leichte Creme    13.80
Ananas- & Kokoscreme mit Crumble

Mill'Feuille 9.90
hausgemachte Crèmeschnitte
mit Rhabarber-Cranberry-Kompott 11.90

ab
18.00

Honig-Rosmarin Parfait  12.80
mit Granatapfelsauce

Apfelstrudel ( ) 11.90
mit Vanillesauce oder Vanilleglace

bis
18.00

Waffel 8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder
Rhabarber-Cranberry-Kompott

Hausgemachter Eierlikör  18% 4 cl 8.20

Lust auf Glace?
Stelle deinen Coupe mit Hilfe unserer Coupe & Glacekarte zusammen.

Getränkerte

Kaffee

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.90
Espresso Macchiato	5.20
Cappuccino, Schale	5.50
Flat White	5.50
Caffè Latte, kräftiger Milchkaffee mit 2 Espresso-shots	6.10
Latte Macchiato	6.10
Heisse oder kalte Schoggi / Ovi	5.00
Schoggi Mélange	6.00

Kalte Kaffee-Drinks

Caffè Freddo, Espresso mit Milch & Eis	6.10
Espresso Tonic	6.00
Espresso Mule	6.50
mit hausgemachter, Schweizer Bio Ingwerlimo	

Tee

Frische Minze	5.90
Ingwertee aus Schweizer Bio Ingwersaft	
mit Zitrone & Honig	6.00
Tee von L'art du thé	4.90
Pfefferminze, Rooibos-Vanille, Assam, Earl Grey, Früchtetee, Grüntee, Kamillentee, Verveine, Hagebuttentee, Kräutertee	
Heisser Apfelsaft	5.20
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.

Wasser, Saft & Limo

Luzerner Wasser mit / ohne Kohlensäure	30 cl/50 cl	3.70/5.20
Hausgemachte Limos	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Zitrone / Schweizer Bio Ingwer / Blutorange / Cranberry-Cherry / saisonale Limo		
alle Limos servieren wir auch als Schorle		
Hausgemachter Eistee	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Apfelsaft / Apfelschorle	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Cola, Schweiz	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Vivi Kola Zéro	33 cl Flasche	5.60
El Tony Mate koffeinhaltig	33 cl Flasche	5.60
zämä® swiss original soda - aus Luzern	33 cl Flasche	6.50
Bitter Lemon / Tonic von J.GASCO	20 cl Flasche	5.60
Lurisia Chinotto	27.5 cl Flasche	5.60
Frischer Orangensaft von Sluups	20 cl	6.20
Tomatensaft	20 cl	5.10

Bier

Einsiedler Lager vom Fass	30 cl/50 cl	5.50/7.50
Luzerner Bier vom Fass	30 cl/ 50 cl	6.00/ 8.00
Panaché / Ingwer-Panaché / Light	30 cl/50 cl	5.50/7.50
Weizenbier, Luzerner Bier	50 cl Flasche	8.50
India Pale Ale, Luzerner Bier	33 cl Flasche	6.80
Rubicon Red Ale, MN Brew Rothenburg	30 cl Flasche	7.20
Saisonbier, Brauerei Sutton Dallenwil	33 cl Flasche	7.80
Wiess, Kölsche Art, Schluckspecht Luzern	33 cl Flasche	7.00
Möhl Apfelwein trüb, mit Alkohol	50 cl Flasche	6.50
Chopfab bleifrei, alkoholfreies Pale Ale <0.5%	33 cl Flasche	6.50
No Brainer, alkoholfreies Lager <0.5%, Luzern	33 cl Flasche	7.00

Aperitif

Ricard	45%	4 cl	8.00
Vermouth di Torino Bianco / Rosso, Montanaro	16%	4 cl	8.00
Campari	23%	4 cl	8.00
Cynar	16%	4 cl	8.00
Aperol	11%	4 cl	8.00
+ Orangensaft		10 cl	2.50
+ Soda		10 cl	1.50
Aperol Spritz / Veneto		20 cl	10.50
Gespritzter Weisswein		20 cl	8.00
Gespritzter Rosé		20 cl	8.00

Spirituosen

Gin Kühne Organic London Dry, Weggis, Schweiz	43%	4 cl	10.00
Gin Modernist, Basel, Schweiz	44%	4 cl	12.00
RIVO Gin, Lago di Como, Italien	43%	4 cl	13.00
Rum Diplomatico	40%	4 cl	12.00
Rebels, 0.0% Rum Alternative, Zürich, Schweiz	0.0%	4 cl	7.50
Hanz Vodka, Bern, Schweiz	40%	4 cl	10.00
Whisky Johnny Walker Red Label	40%	4 cl	10.00
Whisky Oban 14y	43%	4 cl	13.00
Whisky Two Ravens Schweiz	43%	4 cl	13.00
Whisky Nikka from the Barrel Japan	51%	4 cl	13.00
Amaretto di Saronno	28%	4 cl	9.00
Baileys	17%	4 cl	9.00

Drinks

Saisondrink	14.00
Hanz Vodka oder Kühne Gin mit hausgemachter Saisonlimo	
Hibille Spritz	14.00
Hibiskus & Vanille-Likör, Prosecco, Limette & Minze	
Geballte Ladung Lozärn	14.00
Bergkräuter von zämä® treffen auf Basilikum & Zitrone vom Henruk´s Likör	
Pimmger	13.00
Pimm's No1, hausgemachte Ingwerlimo, Orange, Gurke	
Port & Tonic	13.00
Weisser Portwein Sandeman, Tonic, Limette & Minze	
Cranberry Lillet	11.00
Lillet blanc, hausgemachte Cranberry-Cherrylimo, Limette, Minze	
Rebelinger (alkoholfrei)	9.50
Rebels, 0.0% Rum Alternative, hausgemachte Ingwerlimo, Orange, Gurke	
Cranberry-Passionfruit (alkoholfrei)	8.50
Cranberry-Cherrylimo, Passionsfrucht, Limetten, Minze	

Für unsere Drinks verwenden wir auch aussergewöhnliche
schweizer Spirituosen & Liköre.
Die persönliche Note verleihen wir mit unseren hausgemachten Limos.

Digestiv & Likör

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
Alte Birne, Haldihof	37%	2 cl	9.50
Alte Quitte, Haldihof	39%	2 cl	9.50
Alte Zwetschge aus dem Holzfass, Haldihof	38%	2 cl	10.00
Parfait Amour Aquavitas, Haldihof	30%	2 cl	8.50
Fläscher Tresterbrand, Fam. Heinz Kunz	41%	2 cl	9.00
Röteli von Elisabeth Kunz aus Fläsch	41%	4 cl	9.80
Venti l'Amaro Italiano, Lago di Como, Italien	26%	4 cl	9.50
Alpenluft, Swiss House Liqueur, Meggen	21%	4 cl	7.50
Hibille, Tenoris, Zürich	21%	4 cl	9.50
Henruk's Likör Basilikum & Zitronen, Luzern	19%	4 cl	9.50
Hausgemachter Eierlikör ☼	18%	4 cl	8.20

Offene Weine

Schaumwein

		dl
Prosecco Spumante DOC Treviso		9.00
Glera, Veneto, Italien		



Ancestrale Inspira't, Enlaire Vins	2021	9.50
Macabeu, Xarello / Katalonien, Spanien		

Weissweine



Lilium Bianco di Merlot Ticino, DOC, Vinattieri 	2021	8.50
Tessin, Schweiz		

Verdejo, Val de Vid	2023	7.50
Rueda, Spanien		



L'Oranget del Montmell, Amor per la Terra	2022	9.50
Moscatel, Cariñena, Macabeo / Katalonien, Spanien		

Vermentino di Gallura, Alinos	2023	7.80
Sardinien, Italien		

Rosé

dl

Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier 2022 7.00
Grenache / Südfrankreich



Gat'Luzi, Federweiss, Heinz Kunz 2022 9.00
Blauburgunder / Fläsch, Schweiz

Rotweine

Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank 2022 9.80
Blauburgunder / Fläsch, Schweiz

Merlot del Ticino „Al Giardinetto“, Gialdi Vini 2020 8.20
Tessin, Schweiz



Il Vignone IGT Supertuscan, De'Ricci 2018 9.50
Cabernet Sauvignon, Merlot / Toskana, Italien



Cuprum Reserva, Comalats 2019 9.50
Cabernet Sauvignon / Costers del Segre, Spanien

Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos 2021 8.00
Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon
Alentejo, Portugal

Schaumweine

			Fl.
	Prosecco Spumante DOC Treviso Glera / Veneto, Italien		59.00
	Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets, J.C. Buecher Elsass, Frankreich	2017	68.00
	Ancestrale Inspira't, Enlaire Vins Macabeu, Xarello / Katalonien, Spanien	2021	63.00
	Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun Pinot Noir, Chardonnay, Champagne, Frankreich		85.00

Weissweine

	Fläscher Sauvignon Blanc, Weingut Marugg Sauvignon Blanc / Fläsch, Schweiz	37.5 cl	2022	48.00
	Müller-Thurgau, Brunner Weinmanufaktur  Hitzkirch, Schweiz		2023	55.00
	Blanc de noir «Corbeau» Pinot Noir / Freienbach, Schweiz		2022	46.00
	Lilium Bianco di Merlot Ticino, DOC, Vinattieri  Tessin, Schweiz		2021	55.00
	Grüner Veltliner, Bründlmayer Krems-Land, Österreich		2022	52.00
	Tement Blanc „Kalk&Kreide“ Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Welschriesling Südsteiermark, Österreich		2021	65.00



Knoll Riesling Loibenberg Smaragd
Wachau, Österreich

2009 140.00



Knoll Grüner Veltliner Kreutles Smaragd
Wachau, Österreich

2008 120.00

Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett
Pfalz, Deutschland

2020 64.00

Château Larrivet Haut-Brion Blanc
Sauvignon Blanc, Sémillon
Pessac-Léognan AC, Frankreich

37.5 cl 2019 54.00

Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy
Burgund, Frankreich

2019 58.00

Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa
Arneis / Piemont, Italien

2022 69.00

Vermentino di Gallura, Alinos
Sardinien, Italien

2023 53.00

Verdejo, Val de Vid
Rueda, Spanien

2023 51.00



L'Oranget del Montmell, Amor per la Terra
Moscatel, Cariñena, Macabeo / Katalonien, Spanien

2022 61.00



6È Selecció Moscatell, Celler 9+
Moscatell / Tarragona, Spanien

2022 68.00


Roséweine

Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier 2022 45.00
Grenache / Südfrankreich

Gat'Luzi, Federweiss, Heinz Kunz 2022 61.00
Blauburgunder / Fläsch, Schweiz

Rotweine

Passion, Donatsch, Graubünden AOC 37.5 cl 2019 54.00
Pinot Noir / Malans, Schweiz

Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur  2022 58.00
Hitzkirch, Schweiz

Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank 2022 72.00
Blauburgunder / Fläsch, Schweiz

Gat'Luzi, Pinot Noir, Heinz Kunz 2021 68.00
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz



Monolith, Weingut zur Sonne, Obrecht 2018 115.00
Pinot Noir / Jenins, Schweiz

Sottoroccia Tenuta San Giorgio 2021 66.00
Cabernet Franc, Merlot / Tessin, Schweiz

Merlot del Ticino „Al Giardinetto“, Gialdi Vini 2020 60.00
Tessin, Schweiz

Pannobile, Gernot Heinrich 37.5 cl 2018 45.00
Zweigelt, Blaufränkisch / Burgenland, Österreich



Schwarz Rot, Johann Schwart
Zweigelt / Burgenland, Österreich

2000 120.00



JT Rouge, Château de Nages
Syrah, Mourvèdre
Costières de Nîmes AOC, Frankreich

2017 58.00

Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter, Philippe Cambie
Grenache, Syrah, Mourvèdre / Côtes du Rhône, Frankreich

2020 85.00

Château Bernadotte, Haut-Médoc AC
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot,
Bordeaux, Frankreich

2015 63.00

Château Lagrange
Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Saint-Julien, Bordeaux, Frankreich

2012 96.00

Barolo Ciabot Berton 1961 DOCG
Nebbiolo / Piemont, Italien

37.5 cl 2019 52.00

Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC
Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta
Venetien, Italien

2021 64.00

Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco
Corvina, Corvinone, Rondinella
Venetien, Italien

2019 58.00

Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo
Sangiovese / Romagna, Italien

2019 56.00

	Camp du Rouss, Coppo Barbera d'Asti DOCG / Piemont, Italien	2020	65.00
	Camp du Rouss, Coppo Barbera d'Asti DOCG / Piemont, Italien	150 cl 2019	130.00
	Barbera d'Alba MonBirone DOC Piemont, Italien	2019	75.00
	Yemula Rubicone, IGT Cantine Umberto Cesari Emilia Romagna, Italien	2020	90.00
	Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana Merlot, Cabernet Sauvignon / Toskana, Italien	2020	68.00
	Il Vignone IGT Supertuscan, De'Ricci Cabernet Sauvignon, Merlot / Toskana, Italien	2018	65.00
Bio	Chianti Riserva Le Baròncole DOCG Sangiovese, Canaiolo / Toskana, Italien	2020	74.00
	I Sodi di San Niccolò IGT Sangiovese, Malvasia Nera / Toskana, Italien	2017	98.00
Bio	Barahonda Organic 🌿 Monastrell, Merlot / Yecla DO, Spanien	2020	51.00
	Aalto, Aalto Bodega Tempranillo / Ribera del Duero, Spanien	2020	97.00
Nature	L'abrunet de Frisach Negre, Cellat Frisach Garnacha Tinta, Cariñena / Katalonien, Spanien	2021	60.00

**Batibull**

Garnaxta, Monastrell, Carinyena, Trepat, Ull de llebre
Enlaire Vins, Katalonien, Spanien

2019 71.00

**Cuprum Reserva, Comalats**

Cabernet Sauvignon / Costers del Segre, Spanien

2019 65.00

**La Cueva del Contador**

Tempranillo / Rioja, Spanien

2013 109.00

Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos

Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon
Alentejo, Portugal

2021 56.00