



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.



MILL'FEUILLE

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.
Crevetten sind MSC-zertifiziert

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








Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST.



Frühstücken

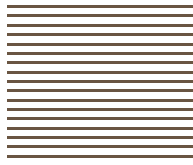
9.00 bis 11.30 Uhr (Sa/So bis 14.00)

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, Aprikosen-Kokos-Kompott	
Portion Käse 	7.60
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
Portion Beinschinken  	7.60
fein aufgeschnitten mit frischem Meerrettich	
Lachsbagel	9.20
Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
Waffel	8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Aprikosen-Kokos-Kompott	
Kleines Päärli Weisswürste vom Metzger Blättler	9.00
mit süssem Senf & Laugensemmel	

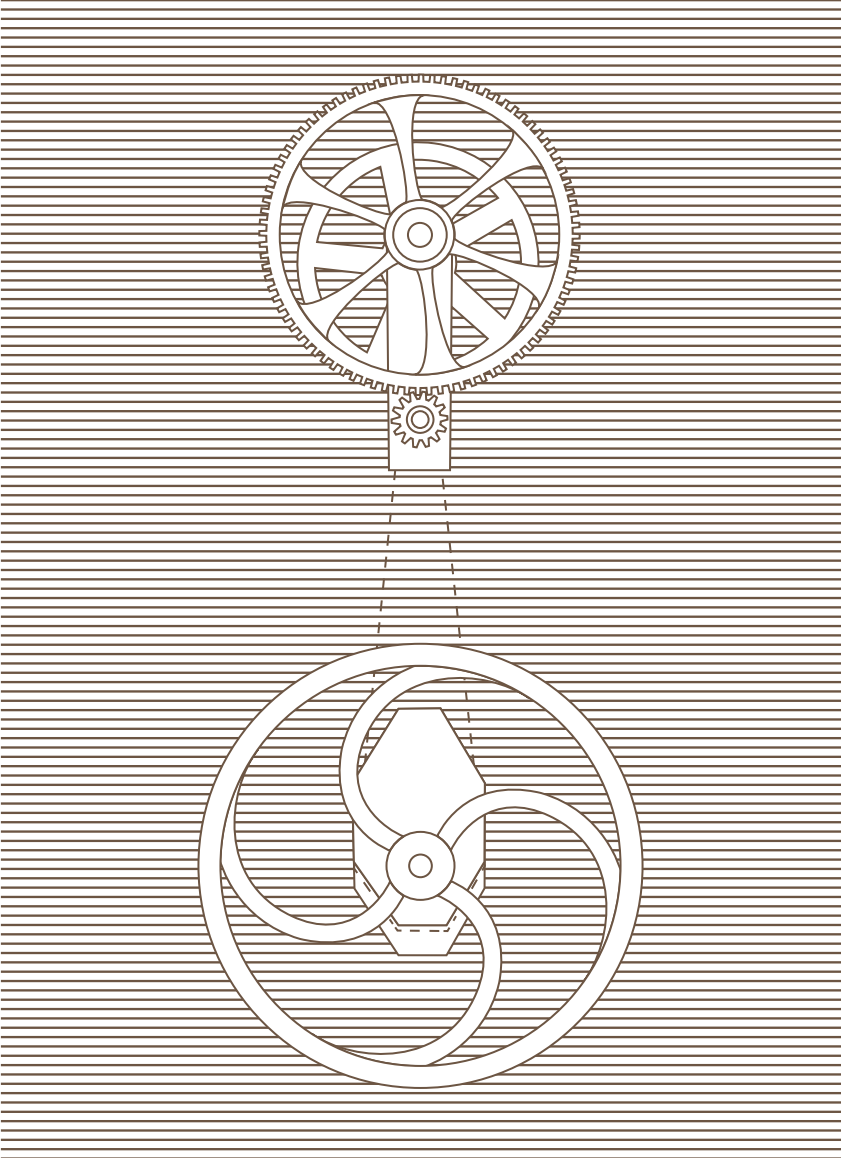


Mill'Fruit ☞ ☞ ☞	8.80
frische Früchte, Beeren & Erdbeersauce	
Leberkäsemmel	7.80
feinster Fleischkäse im Laugensemmel mit Kräutersenf	
Süßer Fruchthummus ☞ ☞ ☞	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojadrink, Nüsse, Cranberry, Früchte & Quinoa Pops	
Ei MILL'FEUILLE (☞)	9.20
Onsen-Ei, Blattspinat, auf Toastboden & 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 Grana Padano, ein Stück Brot (☞)	
Ofen-Falafel ☞ ☞ ☞	9.00
In Tomatensugo mit Grillgemüse	

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)	



MILL'FEUILLE



Apéro & Kleinigkeiten

ab
11.30

Im Glas mit Brot

Gereifter Gruyère 🍷	8.20
Marinierte Oliven 🍷 🍷 🍷	7.50
Salametti 🍷 🍷	8.20
Pimentos de Padron 🍷 🍷 🍷	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	
Getrocknete Tomaten	

Lachsbagel	9.20
Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	



Menü Mill` Feuille

ab
18.00

Ochsenherz-Tomate   

Melonen-Mandelsalat, Salbei-Zitronenmarinade

Nektarinen Gazpacho   

mit gerösteten Pistazien & Nektarinen Chutney

Orientalische Aubergine   

Pilawreis, Baba Ganoush & Minzejoghurt

oder

Filet vom Wiesenschwein
im Schinken-Olivenmantel
mit Estragonnudeln, Ratatouille & Jus

Japonais Törtchen 

Joghurtmousse & Beeren

4-Gang Menü 76.00 // Vegetarisch 66.00



Vorspeisen



Hausgemachte Wraps Erbsen-Guacamole & Mais, Rohschinken, Philadelphia & Rucola	13.50
Ei MILL'FEUILLE 🌿 Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise	9.20
Ochsenherz-Tomate 🌿 🌿 🌿 Melonen-Mandelsalat & Salbei-Zitronenmarinade	16.80
Sommersalat 🌿 Lattich mit Speck, Crevetten im Panko, Cherrytomaten, Chipotlesauce & Croûtons	19.80 / 27.00
Tatar vom jungen Weiderind (🌿) 80 g mit gepickelten roten Zwiebeln, Kräuterrelish & Biergel	23.50
Haussalat 🌿 🌿 🌿 saisonaler Blattsalat mit karamellisierten Baumnüssen, gepickelte rote Zwiebeln & Agrumen Dressing	11.50
Roastbeef 🌿 🌿 Gurken-Ananassalat mit Chili & Sesam-Koriandermayo	19.00
Nektarinen Gazpacho 🌿 🌿 🌿 mit gerösteten Pistazien & Nektarinen Chutney	11.80
Tagessuppe 🌿 täglich wechselnd	9.80

Hauptgänge

ab
11.30

Tatar vom jungen Weiderind (Ø) 160 g 35.00
mit gepickelten roten Zwiebeln, Kräuterrelish & Biergel

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

Watermelon Chicken Ø 🌱 37.00
mit Cajun Reis, Cherrytomaten & Cashewnüssen

Filet vom Wiesenschwein 42.00
im Schinken-Olivenmantel, mit Estragonnudeln,
Ratatouille & Jus

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



Baked Sweet Potato    29.00
Coleslaw, Frühlingszwiebeln, Granatapfel, Erdnuss-Limettensauce
Gemüse-Spinatsalat & Cashewnüsse

 **Orientalische Aubergine**    32.00
Pilawreis, Baba Ganoush & Minzejoghurt

Maultaschen* 31.00
gefüllt mit Cous Cous, Ricotta, Pecorino & Zitronen
mit Mandel-Orangen-Pesto & Zoodles

Käseteller vom Luzerner Markt 18.50
mit hausgemachtem Feigensenf & Früchtebrot

*extra für uns hergestellt von Pastarazzi in Sarnen

Dessert

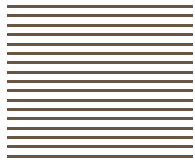
ab
11.30

Japonais Törtchen 🌿				13.80
Joghurtmousse & Beeren				
Mill'Feuille				9.90
hausgemachte Crèmeschnitte mit frischen Beeren				11.90
Schokobrownie 🌿 🍷				12.80
Kirschkompott & Mangosorbet				
Apfelstrudel* (🌿 🍷)				11.90
mit Vanillesauce oder Vanilleglace				
Waffel				8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Aprikosen-Kokos-Kompott				
Hausgemachter Eierlikör 🌿	18%	4 cl		8.20

bis
18.00

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

*hergestellt von Dolce Amore in Küssnacht am Rigi



MILL'FEUILLE

Getränkekarte



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 / Kräuter / Pfirsich-Wassermelone		
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
Mill'Bräu, Luzerner Bier	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
Légère, 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		10cl	2.50
+ Soda		10cl	1.50
Aperol Spritz / Veneto			10.50
Suze Spritz			11.50
Gespritzter Weisswein			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
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



MILL'FEUILLE

Drinks

Geballte Ladung Lozärn	14.00
Bergkräuter von zämä® treffen auf Basilikum & Zitrone vom Henruk´s Likör	
Sweet ´n´ Sour	13.00
Amaretto, Limettensaft & hausgemachte, Schweizer Bio Ingwerlimo	
Lillet Sour	12.00
Lillet, Limettensaft & hausgemachte Zitronenlimo	
Port & Tonic	13.00
Weisser Portwein Sandeman, Tonic, Limette & Minze	
Summer Kiss	11.00
Aperol, Limettensaft & hausgemachte Zitronenlimo	
Suze Tonic	11.00
Suze, Schweppes Indian Tonic	
Sweet ´n´ Sour Zero (alkoholfrei)	9.50
Lyre´s Amaretti, Limettensaft & hausgemachte, Schweizer Bio Ingwerlimo	
Sunset Hug (alkoholfrei)	9.50
Lyre´s Italian Spritz, Limettensaft & hausgemachte Zitronenlimo	

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




MILL'FEUILLE

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
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

Likör

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
Amaretto di Saronno	28%	4 cl	9.00
Baileys	17%	4 cl	9.00
Hausgemachter Eierlikör 	18%	4 cl	8.20
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		9.00
Glera / Venetien, Italien		



Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets, J.C. Buecher	2018	9.50
Elsass, Frankreich		

Weissweine



Lilium Bianco di Merlot Ticino, DOC, Vinattieri 	2023	8.50
Tessin, Schweiz		

Grüner Veltliner GV, Weingut Leindl	2022	8.00
Österreich		

Vermentino di Gallura, Alinos	2023	7.80
Sardinien, Italien		

Basa, Telmo Rodriguez	2023	7.50
Verdejo / DO Rueda, Spanien		



L'Oranget del Montmell, Amor per la Terra	2023	9.50
Moscatel, Cariñena, Macabeo / Katalonien, Spanien		



Rosé



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

Rotweine




Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank Blauburgunder / Fläsch, Schweiz	2022	9.80
Il Vignone IGT Supertuscan, De'Ricci Cabernet Sauvignon, Merlot / Toskana, Italien	2018	9.50
Cuprum Reserva, Comalats Cabernet Sauvignon / Costers del Segre, Spanien	2021	9.50
Al-Ria Vinho Regional Algarve, Casa Santos Lima Touriga Nacional, Tinta Roriz (Tempranillo), Syrah Estremadura, Portugal	2021	8.20



Schaumweine

			Fl.
	Prosecco Spumante DOC Treviso		59.00
	Glera / Venetien, Italien		
	Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets, J.C. Buecher	2018	68.00
	Elsass, Frankreich		
	Ancestrale Inspira't, Enlaire Vins	2021	63.00
	Macabeu, Xarello / Katalonien, Spanien		
	Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun		85.00
	Pinot Noir, Chardonnay / Champagne, Frankreich		

Weissweine

	La Trémaille Valais AOC	37.5 cl	2020	46.00
	Petit Arvine, Chardonnay / Wallis, Schweiz			
	Müller-Thurgau, Brunner Weinmanufaktur 		2023	55.00
	Hitzkirch, Schweiz			
	Blanc de noir «Corbeau»		2022	46.00
	Pinot Noir / Freienbach, Schweiz			
	Lilium Bianco di Merlot Ticino, DOC, Vinattieri 		2023	55.00
	Tessin, Schweiz			
	Grüner Veltliner GV, Weingut Leindl		2022	55.00
	Österreich			



Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett 2020 64.00
Pfalz, Deutschland

Elsheimer Blume Riesling trocken, Wasem Wein 2021 69.00
Rheinhessen DQ, Deutschland

Château Larrivet Haut-Brion Blanc 37.5 cl 2019 54.00
Sauvignon Blanc, Sémillon
Pessac-Léognan AC, Frankreich

Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy 2021 58.00
Burgund, Frankreich

Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa 2023 69.00
Arneis / Piemont, Italien

Vermentino di Gallura, Alinos 2023 53.00
Sardinien, Italien

Basa, Telmo Rodriguez 2023 51.00
Verdejo / DO Rueda, Spanien



L'Oranget del Montmell, Amor per la Terra 2023 61.00
Moscatel, Cariñena, Macabeo / Katalonien, Spanien



6È Selecció Moscatell, Celler 9+ 2022 68.00
Moscatell / Tarragona, Spanien

Roséweine



Gat'Luzi, Federweiss, Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2022	61.00
Eau de Provence, Côtes de Provence AOP Syrah, Cinsault, Grenache, Rolle / Provence, Frankreich	2023	65.00
Wingman, Matchwine Merlot, Pinot Noir / Ungarn	2023	68.00

Rotweine



Passion, Donatsch, Graubünden AOC Pinot Noir / Malans, Schweiz	37.5 cl	2020	54.00
Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur  Hitzkirch, Schweiz	2022	58.00	
Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank Blauburgunder / Fläsch, Schweiz	2022	72.00	
Gat'Luzi, Pinot Noir, Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2021	68.00	
Monolith, Weingut zur Sonne, Obrecht Pinot Noir / Jenins, Schweiz	2018	115.00	
Sottoroccia Tenuta San Giorgio Cabernet Franc, Merlot / Tessin, Schweiz	2022	66.00	
Pannobile, Gernot Heinrich Zweigelt, Blaufränkisch / Burgenland, Österreich	37.5 cl	2017/2018	45.00



Château Thieuley Bordeaux clair et AC 2022 69.00
Merlot, Cabernet Sauvignon / Bordeaux, Frankreich



JT Rouge, Château de Nages 2017 58.00
Syrah, Mourvèdre
Costières de Nîmes AOC, Frankreich

Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter, Philippe Cambie 2020 85.00
Grenache, Syrah, Mourvèdre / Côtes du Rhône, Frankreich

Château Lagrange 2012 96.00
Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Saint-Julien, Bordeaux, Frankreich

Barolo Ciabot Berton 1961 DOCG 37.5 cl 2019 52.00
Nebbiolo / Piemont, Italien

Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC 2021 64.00
Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta
Venetien, Italien

Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco 2019 58.00
Corvina, Corvinone, Rondinella
Venetien, Italien

Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo 2019 56.00
Sangiovese / Romagna, Italien

Barbera d'Alba MonBirone DOC 2019 75.00
Piemont, Italien



	Camp du Rouss, Coppo Barbera d'Asti DOCG / Piemont, Italien	2021	65.00
	Camp du Rouss, Coppo Barbera d'Asti DOCG / Piemont, Italien	150 cl 2021	130.00
	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
	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
	Barahonda Organic  Monastrell, Merlot / Yecla DO, Spanien	2020	51.00
	Aalto, Aalto Bodega Tempranillo / Ribera del Duero, Spanien	2020	97.00
	Pruno Black Edition, Finca Villacreces Tinto Fino, Cabernet Sauvignon / Ribera del Duero, Spanien	2021	64.00
	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

2021 65.00



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

Karasi Areni Noir, Zorah Wines

Areni Noir / Armenien

2021 75.00

Domaine des Tourelles rouge, Chtaura

Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault, Carignan
Bekaa Valley, Libanon

2020 65.00

Rainbow's End Limited Release

Cabernet Franc / Stellenbosch, Südafrika

2015 78.00

Avalon

Cabernet Sauvignon / Napa Valley, USA

2014 76.00