

MILL'FEUILLE

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
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

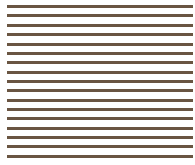
8.00 bis 11.00 Uhr, Sa/So bis 14.00 Uhr

Kleingebäck	1.90 – 4.20
Solang's hat – Croissant, Brioche, Pain au chocolat, Pausenbrötli, Nusschnecke, ...	
Basis – Brot zum selber schneiden à discrétion (pro Person)	8.00
mit Butter, hausgemachter Konfitüre & Mill'Tella	
Birchermüesli  	8.00
Haferflocken, Sojajoghurt, Früchte, geröstete Haselnüsse	
Quark	8.00
hausgemachtes Granola, Rhabarber-Cranberry-Kompott	
Käse 	8.00
verschiedene ausgewählte Käse	
Lachsbagel (Ø)	9.50
Schottischer Graved-Lachs mit Meerrettichschaum	
Waffel	9.00
à la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Rhabarber-Cranberry-Kompott	
Süsser Fruchthummus   	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojadrink, Nüsse, Cranberry, Früchte & Quinoa Pops	

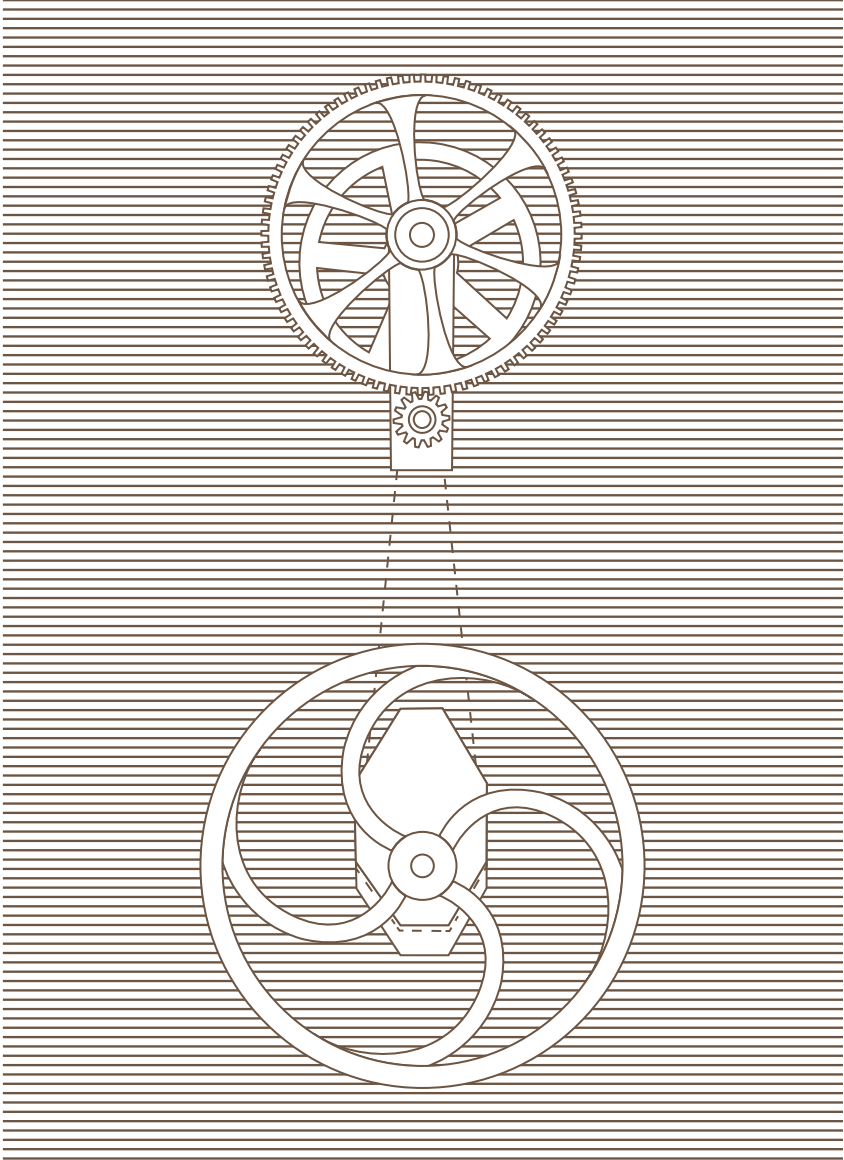


Leberkäsemmel feinster Kalbsfleischkäse im Laugensemmel mit Kräutersenf	8.00
Kleines Pärli Kalbs-Weisswürste süsser Senf & Laugensemmel	9.50
Ei MILL'FEUILLE (🌿) Onsen-Ei, Blattspinat, auf Toastboden & Sauce Hollandaise	9.50
Ei im Glas (🍷) (🌿) zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein Stück Brot	7.00
Ofenei in Tomatensugo mit Speck, ein Stück Brot (🍷) (🌿) in Tomatensugo mit Grillgemüse, ein Stück Brot (🍷) (🌿) in Schinken und Rahm mit Grana Padano, ein Stück Brot (🌿)	9.20
Ofen-Falafel (🌿) (🍷) (🍴) in Tomatensugo mit Grillgemüse	9.00

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
ingelegte Radiesli 🍷 🌿 🍃	7.00
Fleischkäse mit süßem Senf 🌿	7.60
einmal alle 5	35.00

Dreierlei Dip mit Brot 🍷 🍃 (🌿)	17.50
Limetten-Bohnen-Kräuter	
Aubergine-Kichererbsen-Aprikose	
getrocknete Tomaten	

Lachsbagel (🍷)	9.50
Schottischer Graved-Lachs mit Meerrettichschaum	



Menü Mill'Feuille

ab 18.00 Uhr

Geflämmte Kräuter-Forelle oder Lattich 🌿 (🌱 🍴)
Spargelsalat, Morchelglace

Grüne Spargelcrèmesuppe 🌿 (🌱 🍴)
Sbrinz-Bärlauchchips

Ras el-Hanout Schnitte 🌿 🌱 🍴
Rüebli-püree, grillierter Spargel & Kirschenjus
oder

Entrecôte 🌿 🌱
medium gebraten mit Rüebli-püree,
grilliertem Spargel & Kirschenjus

Waldmeister Crème Brûlée 🌿 (🌱 🍴)
weisse Ganache

4-Gang Menü 78.00 // Vegetarisch 69.00

Vorspeisen

ab 11.30 Uhr

Bao Bun	14.50
mit Gemüsefüllung auf Coleslaw	
Ei MILL'FEUILLE (🌿)	9.50
Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise	
Geflämmtre Kräuter-Forelle (🌿) (🍷)	17.50
Spargelsalat, Morchelglace	
Tatar vom jungen Angusrind 80g (🍷)	24.00
gepickelte Zwiebeln, Kräuterrlish, Pfefferaioli & Brioche Toast	
Haussalat (🌿) (🍷) (🥬)	12.00/16.00
saisonaler Blattsalat, karamellierte Walnüsse, gepickelte rote Zwiebeln & Hausdressing	
Geflämmtre Lattich (🌿) (🍷) (🥬)	15.50
Spargelsalat, Morchelglace	
Grüne Spargelcrèmesuppe (🌿) (🍷) (🥬)	12.00/16.50
Sbrinz-Bärlauchchips	
Tagessuppe (🌿) (🍷) (🥬)	9.90



Hauptgänge

ab 11.30 Uhr

Tatar vom jungen Angusrind 160g (Ø) 36.00
gepickelte Zwiebeln, Kräuternelish, 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

Alpstein Ribelmals-Poulet 🌿 Ø 35.00
Rhabarberfüllung, violette Smashpotatoes & Tomaten Espuma

ab 18 Uhr

Entrecôte 🌿 Ø 46.00
medium gebraten mit Rüeblipuree, grilliertem Spargel & Kirschenjus

Knusperli Ø 31.00
Forellenfilet-Streifen im Panko, mit schwarzem Sesam paniert,
Dip-Sauce & Frites oder Salat



	Geräucherter Tofu 🌿 🍴 🌱	33.00
	Rhabarberfüllung, violette Smashpotatoes & Tomaten Espuma	
<hr/> ab 18 Uhr <hr/>	Ras el-Hanout Schnitte 🌿 🍴 🌱	32.00
	Rüeblipuree, grillierter Spargel & Kirschenjus	
	Schwarze Spargelravioli*	34.00
	grillierter Spargel, dreierlei Kerbel-Radieschen & Bölä Käse	
	<hr/> Käseteller	18.50
	hausgemachtes Chutney & Früchtebrot	
	<hr/>	

*extra für uns hergestellt von Pastarazzi in Sarnen



Dessert

ab 11.30 Uhr

Waldmeister Crème Brûlée 🌿 (Ø 🍴)	14.00
weisse Ganache	
Mill'Feuille	9.90
hausgemachte Crèmeschnitte mit Rhabarber-Cranberry-Kompott	11.90
Himbeer-Tworog Mousse 🌿	14.50
gebrannte Schokolade, Basilikumgel	
Apfelstrudel* (Ø 🍴)	11.90
mit Vanillesauce oder Vanilleglace	
<hr/> bis 18 Uhr	
Waffel	9.00
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Rhabarber-Cranberry-Kompott	

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 mit frischem, bio & fairtrade Ingwersaft	6.00
Tee von L'art du thé Medina, Rooibos-Vanille, Assam, Earl Grey, Früchtetea, Grüntee, Kamillentee, Verveine, Hagebuttentea, Kräutertea	5.00
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.



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/ 50 cl	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
Suze Spritz			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	14.50
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	
Apllo Tonic	11.00
Apllo, Schweppes Indian Tonic	
Sweet 'n' Sour Zero <small>alkoholfrei</small>	9.50
Lyre's Amaretti, Limettensaft & hausgemachte Schweizer Bio Ingwerlimo	
Sunset Hug <small>alkoholfrei</small>	9.50
Lyre's Italian Spritz, Limettensaft & hausgemachte Zitronenlimo	



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

Apllo 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
<hr/> <u>Bio Dynamisch</u>	Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets, J.C. Bueche 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
<hr/> <u>Orange Wine</u>	L'Oranget del Montmell, Amor per la Terra Moscatel, Cariñena, Macabeo/Katalonien, Spanien	2023	9.50



Rosé

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

Rotweine

		dl
Malanser Pinot Noir, Andrea Lauber Pinot Noir/Malans, Schweiz	2023	9.70
Il Vignone IGT Supertuscan, De'Ricci Cabernet Sauvignon, Merlot/Toscana, Italien	2018	9.50
<hr/> <u>Nature</u> 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




Flaschenweine

Schaumwein

	Prosecco Spumante DOC Treviso Glera/Venetien, Italien			59.00
<hr/> <small>Bio Dynamisch</small>	Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets, J.C. Buecher Elsass, Frankreich	2019		68.00
<hr/> <small>Pet Nat</small>	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

	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		2023	55.00
	Blanc de noir «Corbeau» Pinot Noir/Freienbach, Schweiz		2023	46.00




Rarität	Knoll Grüner Veltliner Loibenberg Smaragd Wachau, Österreich	2001	135.00
Rarität	Knoll Riesling Loibenberg Smaragd Wachau, Österreich	2002	140.00
	Elsheimer Blume Riesling trocken, Wasem Wein Rheinhessen DQ, Deutschland	2021	69.00
	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
	Basa, Telmo Rodriguez Verdejo/DO Rueda, Spanien	2024	51.00
Orange Wine	L'Oranget del Montmell, Amor per la Terra Moscatel, Cariñena, Macabeo/Katalonien, Spanien	2023	61.00
Orange Wine	6È Selecció Moscatell, Celler 9+ Moscatell/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
<hr/> Rarität <hr/> Monolith, Weingut zur Sonne, Obrecht Pinot Noir/Jenins, Schweiz		2017	115.00
Sottoroccia Tenuta San Giorgio Cabernet Franc, Merlot/Tessin, Schweiz		2022	66.00



	Pannobile, Gernot Heinrich Zweigelt, Blaufränkisch/Burgenland, Österreich	37.5cl	2020	45.00
<hr/> 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
<hr/> Clairét	Château Thieuley Bordeaux clairét 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
<hr/> Bio	JT Rouge, Château de Nages Syrah, Mourvèdre Costières des Nîmes AOC, Frankreich		2017/2020	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



	Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco Corvina, Corvinone, Rondinella, Venetien, Italien	2021	58.00
	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
	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
<hr/> Bio <hr/>	Chianti Riserva Le Baròncole DOCG Sangiovese, Canaiolo/Toskana, Italien	2020	74.00
	I Sodi di San Niccolò IGT Sangiovese, Malvasia Nera/Toskana, Italien	2017/2020	98.00
<hr/> Rarität <hr/>	Castello dei Rampolla d'Alceo Cabernet Sauvignon/Toscana, Italien	2012	189.00
<hr/> Bio <hr/>	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
<hr/> Nature <hr/>	L'abrunet de Frisach Negre, Cellar Frisach Garnacha Tinta, Cariñena/Katalonien, Spanien	2021	60.00
<hr/> Nature <hr/>	Muntura Quevedo Carinyena, Trepát, Ull de llebre, Garnacha, Monastrell Enlaire Vins, Katalonien, Spanien	2021	71.00
<hr/> Nature <hr/>	Cuprum Reserva, Comalats Cabernet Sauvignon/Costers del Segre, Spanien	2021	65.00
<hr/> Rarität <hr/>	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.

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