



# 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 verwenden Schweizer Fleisch & Fisch, wenn immer möglich aus der Region.

Wir sind nach den Kriterien von [www.labelfaitmaison.ch](http://www.labelfaitmaison.ch)  
zertifiziert für grösstenteils selbstgemachte Speisen & Gerichte.



Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST.



---

## Frühstücken

9.00 bis 11.00 Uhr (Sa/So bis 14.00)

<b>Kleingebäck</b>	1.90 – 4.20
Solang's hat – Croissant, Brioche, Pain au chocolat, Pausenbrötli, Nusschnecke, ...	
<b>Basis – Brot zum selber schneiden à discrétion (pro Person)</b>	7.90
mit Butter, hausgemachter Konfitüre & Mill'Tella	
<b>Birchermüesli</b>  	7.80
Haferflocken, Sojajoghurt, Früchte, geröstete Haselnüsse	
<b>Quark</b>	7.80
hausgemachtes Granola, Zwetschgen-Feigen-Kompott	
<b>Portion Käse</b> 	7.60
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
<b>Lachsbagel</b>	9.20
Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
<b>Waffel</b>	8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Zwetschgen-Feigen-Kompott	
<b>Süsser Fruchthummus</b>   	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojadrink, Nüsse, Cranberry, Früchte & Quinoa Pops	



<b>Leberkäsemmel</b>	7.80
feinster Fleischkäse im Laugensemmel mit Kräutersenf	
<b>Kleines Päärli Weisswürste vom Metzger Blättler</b>	9.00
mit süssem Senf & Laugensemmel	
<b>Ei MILL'FEUILLE</b> (🌿)	9.20
Onsen-Ei, Blattspinat, auf Toastboden & Sauce Hollandaise	
<b>Ei im Glas</b> (🍷) (🌿)	6.80
Zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein Stück Brot	
<b>Ofenei</b>	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 (🌿)	
<b>Ofen-Falafel</b> (🍷) (🌿) (🍃)	9.00
In Tomatensugo mit Grillgemüse	

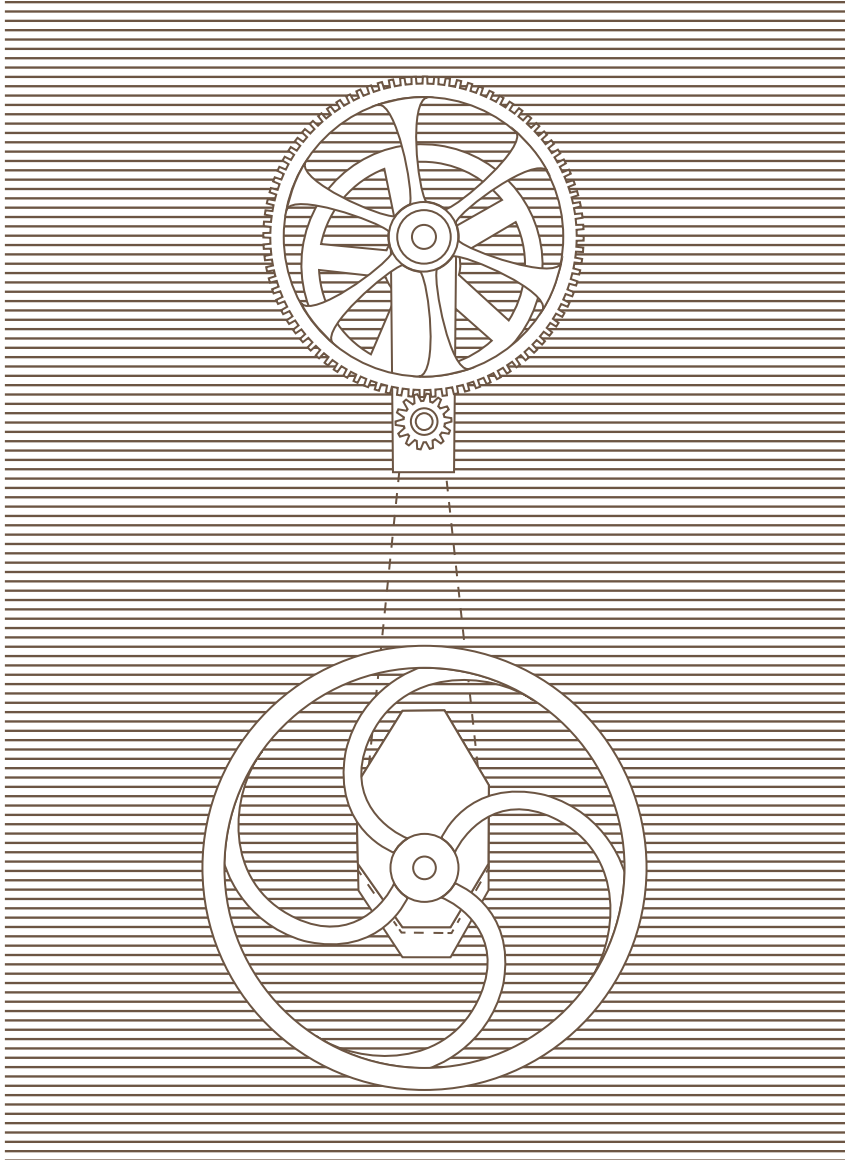
---

<b>Mill'Feuille Frühstück</b>	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  
11.00

### Im Glas mit Brot

Gereifter Gruyère ☼	8.20
Marinierte Oliven ☼ ☼ ☼	7.50
Salametti ☼ ☼	8.20
Marinierte Radiesli ☼ ☼ ☼	7.00
Fleischkäse mit süßem Senf ☼	7.60
<b>einmal alle 5 Gläser</b>	<b>35.00</b>

<b>Dreierlei Dip mit Brot ☼ ☼ (☼)</b>	<b>14.50</b>
Kürbis-Haselnuss	
Aubergine-Kichererbsen-Aprikose	
Getrocknete Tomaten	

---

<b>Lachsbagel</b>	<b>9.20</b>
Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	

---



MILL'FEUILLE

---

## Menü Mill` Feuille

ab  
18.00

---

### Kürbiscarpaccio

Belugalinsen-Pomelosalat, Rucola,  
Granatapfel & Kürbiskerne

---

### Meerrettich-Kartoffel Suppe

Apfelchutney & geröstete Cashewkerne

---

### Randensteak

Feta-Crumble, Dattel-Safranrisotto & Wintergemüse

oder

### Duo vom Innerschweizer Kalb

Kalbsragout & Steak mit Kürbiskernkruste,  
Dattel-Safranrisotto & Wintergemüse

---

### Lebkuchenmousse

Glühweinsauce, Feigen & Mandarinen

4-Gang Menü 89.00 // Vegetarisch 71.00



---

## Vorspeisen



<b>Gyozas</b>		13.50
Kartoffel-Sauerkrautfüllung & Pommerysenf Dip		
<b>Ei MILL'FEUILLE</b> (🌱)		9.20
Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise		
<b>Kürbiscarpaccio</b> (🌱) (🌿) (🍃)		16.80
Belugalinsen-Pomelosalat, Rucola, Granatapfel & Kürbiskerne		
<b>Nüsslisalat</b> (🌱) (🌿)		16.50
gebratenes Onsen-Ei, Radiesli, Sonnenblumenkerne & Frenchdressing		
mit knusprigem Pulled Pork		
<b>Tatar vom jungen Weiderind</b> (🌱)	80 g	23.50
mit gepickelten roten Zwiebeln, Kräuterr relish & Biergel		
<b>Haussalat</b> (🌱) (🌿) (🍃)		11.50
saisonaler Blattsalat mit karamellisierten Baumnüssen, gepickelte rote Zwiebeln & Agrumen Dressing		
<b>Meerrettich-Kartoffel Suppe</b> (🌱) (🌿) (🌱)	11.80 / 16.50	
Apfelchutney & geröstete Cashewkerne		
<b>Tagessuppe</b> (🌱)		9.80
täglich wechselnd		



MILL'FEUILLE

---

## 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

**Ribelmais-Poulet Suprême** 🌿 Ø 38.00  
Mariniert mit Za'atar, Gelberbsenpüree,  
cremige Schwarzwurzel-Topinambursauce & Wintergemüse


**Duo vom Innerschweizer Kalb** 52.00  
Kalbsragout & Steak mit Kürbiskernkruste,  
Dattel-Safranrisotto & Wintergemüse

ab  
18.00

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

**Federkohl Pancakes**    31.00  
Gelberbsenpüree, cremige Schwarzwurzel-Topinambursauce  
& Wintergemüse

 ab 18.00 **Randensteak** 33.00  
Feta-Crumble, Dattel-Safranrisotto & Wintergemüse

**Maultaschen\***   32.00  
Rotkraut-Maronifüllung, Nussauce,  
Granatapfel & Spinatblätter

---

**Käseteller vom Luzerner Markt** 18.50  
mit hausgemachtem Feigensenf & Früchtebrot

---

\*extra für uns hergestellt von Pastarazzi in Sarnen

---

## Dessert

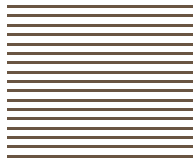
ab  
11.30

<b>Vermicelle</b> 🌿				10.00
mit Meringue & Rahm				
mit Vanilleglace				13.00
<b>Lebkuchenmousse</b> (🌿)				14.50
Glühweinsauce, Feigen & Mandarinen				
<b>Mill'Feuille</b>				9.90
hausgemachte Crèmeschnitte				
mit Zwetschgen-Feigen-Kompott				11.90
<b>Geschmorte Birne</b> 🌿 🍷 🍷				13.50
Schokoladencreme & caramellierte Mandeln				
<b>Apfelstrudel*</b> (🍷 🍷)				11.90
mit Vanillesauce oder Vanilleglace				
<b>Waffel</b>				8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Zwetschgen-Feigen-Kompott				
<b>Hausgemachter Eierlikör</b> 🌿	18%	4 cl		8.20

---

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

---



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
Caffè Moccha	6.20
Heisse oder kalte Schoggi / Ovi	5.00
Schoggi Mélange	6.00
Kaffee Zwetschgen, Träsch oder Chrüter	6.80
Coretto Grappa, Holdrio, Schoggi Rum, Tee Rum	6.80
Hausgemachter Glühwein	6.80

## Kalte Kaffee-Drinks

Caffè Freddo, Espresso mit Milch & Eis	6.10
Espresso Tonic	6.00

## Tee

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

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			10.50
Suze Spritz			11.50
Aplo Spritz			11.50
Gespritzter Weisswein			8.00

### Spirituosen

Frakmont Lucerne Dry Gin, Luzern, Schweiz	43 %	4 cl	14.00
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
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

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



### 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, Switzerland	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
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



MILL'FEUILLE

---

## Offene Weine

### Schaumwein

		dl
<b>Prosecco Spumante DOC Treviso</b>		9.00
Glera / Venetien, Italien		



<b>Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets, J.C. Buecher</b>	2019	9.50
Elsass, Frankreich		

### Weissweine



<b>Lilium Bianco di Merlot Ticino, DOC, Vinattieri</b> 	2023	8.50
Tessin, Schweiz		

<b>Chardonnay DOC Sicilia Feudo Disisa</b>	2020	8.50
Sizilien, Italien		

<b>Basa, Telmo Rodriguez</b>	2023	7.50
Verdejo / DO Rueda, Spanien		



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



## Rosé



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

## Rotweine






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

Nature

Schaumweine

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

Weissweine

	<b>La Trémaille Valais AOC</b>	37.5 cl	2020	46.00
	Petit Arvine, Chardonnay / Wallis, Schweiz			
	<b>Müller-Thurgau, Brunner Weinmanufaktur</b> 		2023	55.00
	Hitzkirch, Schweiz			
	<b>Blanc de noir «Corbeau»</b>		2022	46.00
	Pinot Noir / Freienbach, Schweiz			
	<b>Lilium Bianco di Merlot Ticino, DOC, Vinattieri</b> 		2023	55.00
	Tessin, Schweiz			
	<b>Knoll Grüner Veltliner Loibenberg Smaragd</b>		2001	135.00
	Wachau, Österreich			
	<b>Knoll Riesling Loibenberg Smaragd</b>		2002	140.00
	Wachau, Österreich			




<b>Elsheimer Blume Riesling trocken, Wasem Wein</b> Rheinhessen DQ, Deutschland		2021	69.00
<b>Château Larrivet Haut-Brion Blanc</b> Sauvignon Blanc, Sémillon Pessac-Léognan AC, Frankreich	37.5 cl	2019	54.00
<b>Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy</b> Burgund, Frankreich		2021	58.00
<b>Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa</b> Arneis / Piemont, Italien		2023	69.00
<b>Chardonnay DOC Sicilia Feudo Disisa</b> Sizilien, Italien		2020	55.00
<b>Basa, Telmo Rodriguez</b> Verdejo / DO Rueda, Spanien		2023	51.00
 <b>L'Oranget del Montmell, Amor per la Terra</b> Moscatel, Cariñena, Macabeo / Katalonien, Spanien		2023	61.00
 <b>6È Selecció Moscatell, Celler 9+</b> Moscatell / Tarragona, Spanien		2022	68.00



### Roséweine

<b>Eau de Provence, Côtes de Provence AOP</b> Syrah, Cinsault, Grenache, Rolle / Provence, Frankreich	2023	65.00
<b>Wingman, Matchwine</b> Merlot, Pinot Noir / Ungarn	2023	68.00

### Rotweine

<b>Passion, Donatsch, Graubünden AOC</b> Pinot Noir / Malans, Schweiz	37.5 cl	2020	54.00
<b>Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur</b>  Hitzkirch, Schweiz	2022	58.00	
<b>Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank</b> Blauburgunder / Fläsch, Schweiz	2022	72.00	
<b>Monolith, Weingut zur Sonne, Obrecht</b> Pinot Noir / Jenins, Schweiz	2018	115.00	
<b>Sottorocchia Tenuta San Giorgio</b> Cabernet Franc, Merlot / Tessin, Schweiz	2022	66.00	



**Pannobile, Gernot Heinrich** 37.5 cl 2017/2018 45.00  
 Zweigelt, Blaufränkisch / Burgenland, Österreich



**Schwarz Rot, Johann Schwarz** 2020 120.00  
 Zweigelt / Burgenland, Österreich

**Karasi Areni Noir, Zorah Wines** 2021 75.00  
 Areni Noir / Armenien

**Domaine des Tourelles rouge, Chtaura** 2020 65.00  
 Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault, Carignan  
 Bekaa Valley, Libanon

**Rainbow's End Limited Release** 2015 78.00  
 Cabernet Franc / Stellenbosch, Südafrika

**Avalon** 2014 76.00  
 Cabernet Sauvignon / Napa Valley, USA



**Château Thieuley Bordeaux clairet AC** 2023 69.00  
 Merlot, Cabernet Sauvignon/ Bordeaux, Frankreich



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




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

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

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





	<b>Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco</b> Corvina, Corvinone, Rondinella Venetien, Italien	2019	58.00
	<b>Barbera d' Alba MonBirone DOC</b> Barbera d' Asti DOCG / Piemont, Italien	2019	75.00
	<b>Camp du Rouss, Coppo</b> Barbera d' Asti DOCG / Piemont, Italien	2021	65.00
	<b>Camp du Rouss, Coppo</b> Barbera d' Asti DOCG / Piemont, Italien	150 cl 2021	130.00
	<b>Yemula Rubicone, IGT Cantine Umberto Cesari</b> Emilia Romagna, Italien	2020	90.00
	<b>Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana</b> Merlot, Cabernet Sauvignon / Toskana, Italien	2020	68.00
	<b>Il Vignone IGT Supertuscan, De' Ricci</b> Cabernet Sauvignon, Merlot / Toskana, Italien	2018	65.00
	<b>Chianti Riserva Le Baròncole DOCG</b> Sangiovese, Canaiolo / Toskana, Italien	2020	74.00
	<b>I Sodi di San Niccolò IGT</b> Sangiovese, Malvasia Nera / Toskana, Italien	2017	98.00
	<b>Castello dei Rampolla d' Alceo</b> Cabernet Sauvignon, Toscana, Italien	2012	189.00
	<b>Barahonda Organic</b> Monastrell, Merlot / Yecia DO, Spanien	2020	51.00
	<b>Aalto, Aalto Bodega</b> Tempranillo / Ribera del Duero, Spanien	2020	97.00



	<b>Pruno Black Edition, Finca Villacreces</b> Tinto Fino, Cabernet Sauvignon / Ribera del Duero, Spanien	2021	64.00
	<b>L'abrunet de Frisach Negre, Cellat Frisach</b> Garnacha Tinta, Cariñena / Katalonien, Spanien	2021	60.00
	<b>Batibull</b> Garnacha, Monastrell, Carinyena, Trepapat, Ull de llebre Enlaire Vins, Katalonien, Spanien	2019	71.00
	<b>Cuprum Reserva, Comalats</b> Cabernet Sauvignon / Costers del Segre, Spanien	2021	65.00
	<b>La Cueva del Contador</b> Tempranillo / Rioja, Spanien	2013	109.00
	<b>Al-Ria Vinho Regional Algarve, Casa Santos Lima</b> Touriga Nacional, Tinta Roriz (Tempranillo), Syrah Estremadura, Portugal	2021	58.00
	<b>Terra d'Alter Alicante Bouschet</b> Alentejo, Portugal	2020	68.00



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

Bagel mit Sesam aus Deutschland  
Brioche mit Kopf, Butter Schokoweggen, Buttergipfel  
& Buttergipfel Le Tourier aus Frankreich