



# 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, Nussschnecke, ...	
<b>Basis – Brot zum selber schneiden à discrétion (pro Person)</b>	8.00
mit Butter, hausgemachter Konfitüre & Mill'Tella	
<b>Birchermüesli</b>  	8.00
Haferflocken, Sojajoghurt, Früchte, geröstete Haselnüsse	
<b>Quark</b>	8.00
hausgemachtes Granola, Rhabarber-Cranberry-Kompott	
<b>Portion Käse</b> 	8.00
verschiedene ausgewählte Käse	
<b>Lachsbagel</b>	9.50
Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
<b>Waffel</b>	9.00
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Rhabarber-Cranberry-Kompott	
<b>Süsser Fruchthummus</b>   	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojadrink, Nüsse, Cranberry, Früchte & Quinoa Pops	

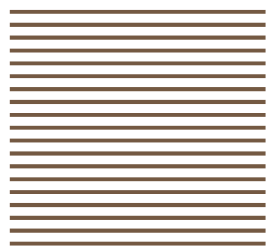


<b>Leberkäsemmel</b>	8.00
feinster Fleischkäse im Laugensemmel mit Kräutersenf	
<b>Kleines Päärli Weisswürste vom Metzger Blättler</b>	9.50
süsser Senf & Laugensemmel	
<b>Ei MILL'FEUILLE</b> (🌾)	9.50
Onsen-Ei, Blattspinat, auf Toastboden & Sauce Hollandaise	
<b>Ei im Glas</b> (🍷) (🌾)	7.00
Zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein Stück Brot	
<b>Ofenei</b>	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 (🌾)	
<b>Ofen-Falafel</b> (🍷) (🌾) (🌿)	9.00
In Tomatensugo mit Grillgemüse	

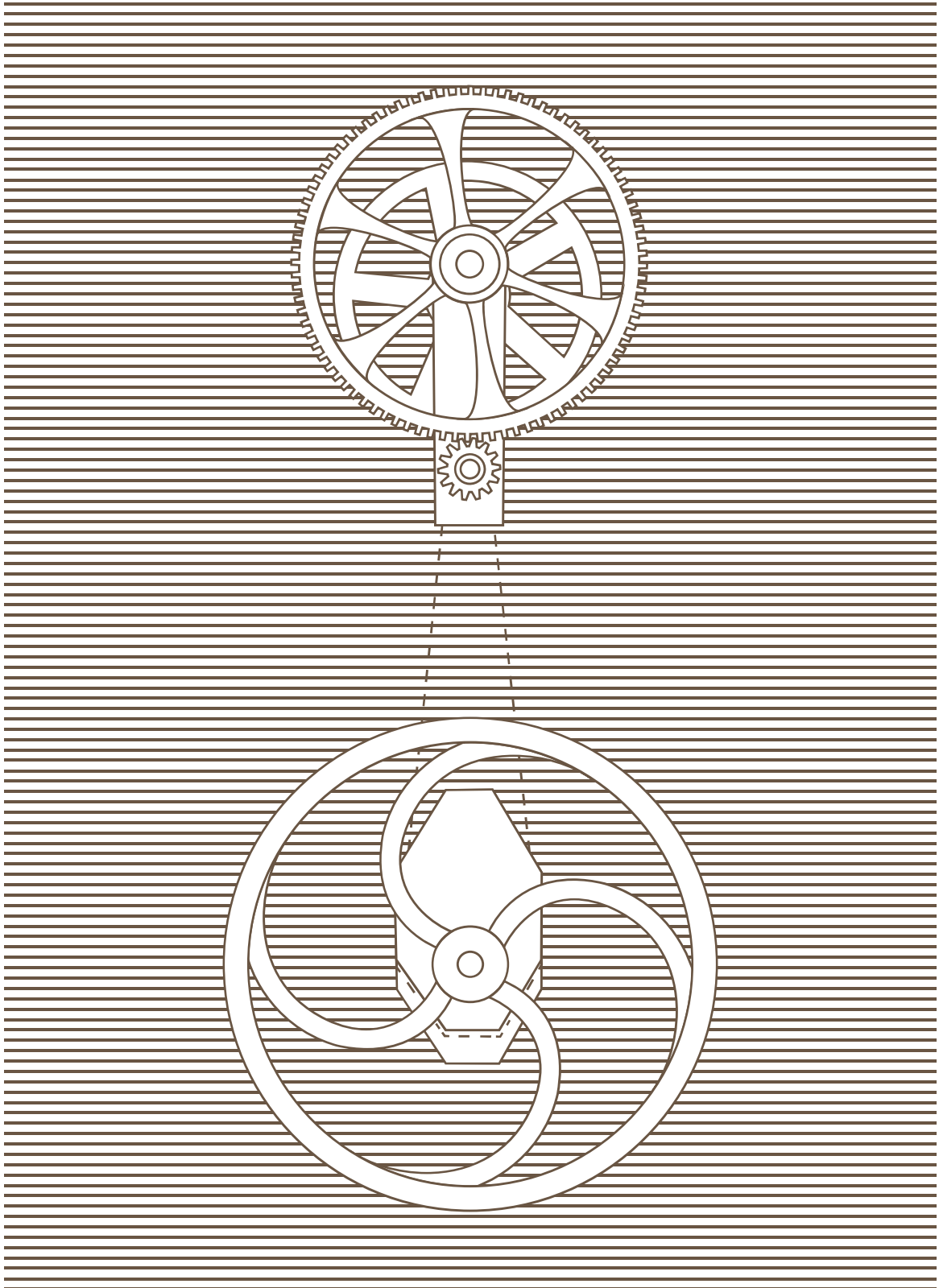
---

<b>Mil'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 8.00“ berechnet)	

---



MILL'FEUILLE
















---

## Apéro & Kleinigkeiten

ab  
11.00

### Im Glas mit Brot

Gereifter Gruyère 	8.20
Marinierte Oliven   	7.50
Salametti  	8.20
Eingelegte 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>   	17.50
Limetten-Bohnen-Kräuter	
Aubergine-Kichererbsen-Aprikose	
Getrocknete Tomaten	

---

<b>Lachsbagel</b>	9.50
Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	

---






---

## Menü Mill`Feuille




ab  
18.00

---

**Glasierte Aubergine**   

Gurkensalat, Sesam-Limettendressing & Miso Mayo

---

**Sauerampfersuppe**   


Radieschen & Walnüsse

---

**Blumenkohlsteak** 


Mascarponepolenta, Gemüse & Bärlauch-Gremolata

oder

**Rindskopfbäckchen** 

Mascarponepolenta & Bärlauch-Gremolata

---

**Kefir Panna Cotta** 

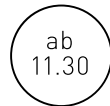
Rhabarber-Pistazien Crunch

4-Gang Menü 75.00 // Vegetarisch 68.00



---

## Vorspeisen



<b>Bao Bun</b>	14.50
mit Gemüsefüllung auf Coleslaw	
<b>Ei MILL'FEUILLE</b> (🌿)	9.50
Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise	
<b>Gebeizter Saibling</b> (🍷 🌿)	17.50
Gurkensalat, Sesam-Limettendressing & Miso Mayo	
<b>Grüner Mixsalat</b> (🌿)	16.50
Onsen-Ei, Buttermilch-Dressing & Kerne	
<b>Tatar vom jungen Weiderind</b> (🍷)	80 g 24.00
gepickelte rote Zwiebeln, Kräuterrelish & Pfefferaioli	
<b>Haussalat</b> (🍷 🌿 🍃)	12.00 / 16.00
saisonaler Blattsalat, karamellisierte Walnüsse, gepickelte rote Zwiebeln & Hausdressing	
<b>Glasierte Aubergine</b> (🍷 🌿 🍃)	14.50
Gurkensalat, Sesam-Limettendressing & Miso Mayo	
<b>Sauerampfersuppe</b> (🍷 🍃 🌿)	12.00 / 16.50
Radieschen & Walnüsse	
<b>Tagessuppe</b> (🌿)	9.90



---

## Hauptgänge

ab  
11.30

<b>Tatar vom jungen Weiderind</b> (Ø)	160 g	36.00
gepickelte rote Zwiebeln, Kräuterrelish & Pfefferaioli		
<b>Burger</b>		29.50
rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Speckkonfi, Gurkenpickles & hausgemachte Frites oder Salat		
<b>Pulled Mill'Feuille</b>		32.00
Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata		
<b>Secreto vom Thurgauer Apfelschwein</b> Ø 🌿		39.00
Selleriepüree, Calvadosjus & Gemüse		
<b>Rindskopfbäckchen</b> 🌿		44.00
Mascarponepolenta, Gemüse & Bärlauch-Gremolata		
<b>Knusperli</b> Ø		31.00
Forellenfilet-Streifen im Panko, mit schwarzem Sesam paniert, Smoky-Cocktail-Dip & hausgemachte Frites oder Salat		

ab  
18.00



Randen-Orangenragout    32.00  
Selleriepüree & Gemüse

ab  
18.00

Blumenkohlsteak  34.00  
Mascarponepolenta, Gemüse & Bärlauch-Gremolata

Bärlauch Ravioli\* 33.00  
Zitrone, wilder Brokkoli & Pinienkerne

---

Käseteller 18.50  
mit hausgemachtem Chutney & Früchtebrot

---








\*extra für uns hergestellt von Pastarazzi in Sarnen



---

## Dessert

ab  
11.30

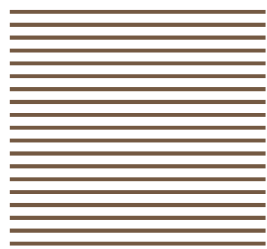
<b>Kalamansi-Crème</b>   	14.50
Crumble & Kumquatkompott	
<b>Mill'Feuille</b>	9.90
hausgemachte Crèmeschnitte mit Rhabarber-Cranberry-Kompott	11.90
<b>Kefir Panna Cotta</b> 	14.00
Rhabarber-Pistazien Crunch	
<b>Apfelstrudel*</b>  	11.90
mit Vanillesauce oder Vanilleglace	
<b>Waffel</b>	9.00
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Rhabarber-Cranberry-Kompott	
<b>Hausgemachter Eierlikör</b> 	18% 4cl 8.20

---

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

---

\*hergestellt von Dolce Amore in Küsnacht am Rigi



MILL'FEUILLE

# 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

## Kalte Kaffee-Drinks

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.

---



## 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 / Schweizer Bio Ingwer / Blutorange / Kräuter / Feigen-Birne		
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 Flasche	5.80
El Tony Mate koffeinhaltig	33 cl Flasche	5.80
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	6.40
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 Flasche	8.50
India Pale Ale, Luzerner Bier	33 cl Flasche	6.80
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	8.50
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
Aplo Spritz			11.50
Gespritzter Weisswein			8.50

### 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>	14.50
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


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
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

		dt
	<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>Bianco Bagnolo Albana Secco DOCG</b>	2021 7.50
	Romagna, Italien	
	<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

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

### Rotweine

<b>Malanser Pinot Noir, Andrea Lauber</b> Pinot Noir / Malans, Schweiz	2023	9.70
<b>Il Vignone IGT Supertuscan, De'Ricci</b> Cabernet Sauvignon, Merlot / Toscana, 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.

### Prosecco Spumante DOC Treviso

Glera / Venetien, Italien

59.00



### Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets, J.C. Buecher

Elsass, Frankreich

2019 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

### 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

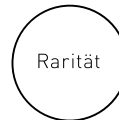
2023 46.00



### Knoll Grüner Veltliner Loibenberg Smaragd

Wachau, Österreich

2001 135.00



### Knoll Riesling Loibenberg Smaragd

Wachau, Österreich

2002 140.00

### Elsheimer Blume Riesling trocken, Wasem Wein

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>Bagnolo Bianco Albana Secco DOCG</b> Romagna, Italien		2021	51.00
<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	2024	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	2020/2021	54.00
<b>Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur</b>  Hitzkirch, Schweiz		2023	58.00
<b>Malanser Pinot Noir, Andrea Lauber</b> Pinot Noir / Malans, Schweiz		2023	70.00
<b>Monolith, Weingut zur Sonne, Obrecht</b> Pinot Noir / Jenins, Schweiz		2017	115.00
<b>Sottoroccia Tenuta San Giorgio</b> Cabernet Franc, Merlot / Tessin, Schweiz		2022	66.00

Rarität



	<b>Pannobile, Gernot Heinrich</b> Zweigelt, Blaufränkisch / Burgenland, Österreich	37.5 cl	2017/2018	45.00
Rarität	<b>Schwarz Rot, Johann Schwarz</b> Zweigelt / Burgenland, Österreich		2000	120.00
	<b>Karasi Areni Noir, Zorah Wines</b> Areni Noir / Armenien		2022	75.00
	<b>Domaine des Tourelles rouge, Chtaura</b> Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault, Carignan Bekaa Valley, Libanon		2020	65.00
	<b>Rainbow's End Limited Release</b> Cabernet Franc / Stellenbosch, Südafrika		2015	78.00
	<b>Avalon</b> Cabernet Sauvignon / Napa Valley, USA		2014	76.00
Clairnet	<b>Château Thieuley Bordeaux clairnet AC</b> Merlot, Cabernet Sauvignon/ Bordeaux, Frankreich		2023	69.00
	<b>Château Phélan-Ségur</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, St-Estèphe, Bordeaux, France		2010	119.00
Bio	<b>JT Rouge, Château de Nages</b> Syrah, Mourvèdre Costières des Nîmes AOC, Frankreich		2017/2020	58.00
	<b>Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter, Philippe Cambie</b> Grenache, Syrah, Mourvèdre/ Côtes du Rhône, Frankreich		2020	85.00
	<b>Barolo Ciabot Berton 1961 DOCG</b> Nebbiolo / Piemont, Italien	37.5 cl	2019	52.00





	<b>Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco</b> Corvina, Corvinone, Rondinella Venetien, Italien	2019/2021	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
Bio	<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	2017/2020	98.00
Rarität	<b>Castello dei Rampolla d' Alceo</b> Cabernet Sauvignon / Toscana, Italien	2012	189.00
Bio	<b>Barahonda Organic</b> Monastrell, Merlot / Yecia DO, Spanien	2020	51.00
	<b>Aalto, Aalto Bodega</b> Tempranillo / Ribera del Duero, Spanien	2021/2022	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, Cellar Frisach</b> Garnacha Tinta, Cariñena / Katalonien, Spanien	2021	60.00
	<b>Muntura Quevedo</b> Carinyena, Trepát, Ull de llebre, Garnacha, Monastrell Enlaire Vins, Katalonien, Spanien	2021	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  
& Toast aus Frankreich