



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.
Fasan FR/GB, Damhirsch CH

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.



Frühstücken

9.00 bis 11.30 Uhr (Sa/So bis 14.00)

Kleingebäck	1.90 – 4.00
Solang's hat – Croissant, Brioche, Pain au chocolat, Pausenbrötli, Nussstängel, ...	
Basis – Brot zum selber schneiden à discrétion (pro Person)	7.80
mit Butter, hausgemachter Konfitüre & Mill'Tella	
Birchermüesli	7.60
Haferflocken, Quark, Früchte, geröstete Haselnüsse	
Quark	7.60
hausgemachtes Granola, Quitten-Pflaumen-Kompott	
Portion Käse 🌿	7.50
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
Portion Beinschinken 🍴 🌿	7.60
fein aufgeschnitten mit frischem Meerrettich	
Lachsbagel	9.00
Norwegischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
Waffel	8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Quitten-Pflaumen-Kompott	
Kleines Päärli Weisswürste vom Metzger Blättler	9.00
mit süssem Senf & Laugensemmel	



Leberkäsemmel	7.60
feinster Fleischkäse im Laugensammel mit Kräutersenf	
Süßer Fruchthummus   	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojadrink, Nüsse, Cranberry, Früchte, Amaranth- & Quinoa Pops	
Ei MILL'FEUILLE 	9.00
Onsen-Ei, Blattspinat, auf Toastboden & Sauce Hollandaise	
Ei im Glas  	6.80
Zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein Stück Brot	
Ofenei	8.70
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 & Kresse	
<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 7.80“ berechnet)	
<hr/>	

Apéro & Kleinigkeiten

ab
11.30

Im Glas mit Brot

Gereifter Gruyère 🍷	8.00
Marinierte Oliven 🍷 🍷 🍷	7.50
Salametti 🍷 🍷	8.00
Marinierter Blumenkohl 🍷 🍷 🍷	7.00
Hirtenkäse mit Kräuteröl 🍷	7.50
einmal alle 5 Gläser	34.00

Mini-Smørrebrød, einmal alle 6 Stück 19.90

Gewürz-Quinoa mit mariniertem Blumenkohl 🍷 🍷
Wildschweinrohschinken mit Cranberrycreme
Tomatenpesto mit gerösteter Mandel 🍷 🍷
Erbsenguacamole mit Lachs 🍷 🍷
Pulled Chicken mit Limetten-Mayonnaise 🍷
Wasabi-Frischkäse mit Radiesli

Lachsbagel 9.00

Norwegischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum



Menü Mill` Feuille

ab
18.00

Nüsslisalat (🌰)

mit gefülltem Ei, Brotchip & Frenchdressing

Pastinaken-Apfelsuppe 🌿 🌱 🍃

mit Dörräpfeln & Rotkrautstroh

Maroni Shortbread 🌿 🌱 🍃

mit Birnenschnitzen, süss-scharfem Birnen Chutney
& geröstetem Rosenkohl

Damhirschgeschnetzelttes aus Ennetbürgen

an Preiselbeerjus, Mohnspätzli & Herbstgemüse
oder

Hausgemachte Pilz-Pastete

mit Mohnspätzli, Herbstgemüse & Rotkrautstroh

Zwetschgen-Frischkäseschnitte

mit Löffelbisquit & Hagenbuttencoulis

5-Gang Menü 81.00 // Vegetarisch 72.00

Vorspeisen

ab
11.30

Kürbis-Tempura   	11.90
mit Limetten-Senfsamen Chutney	
Ei MILL'FEUILLE 	9.00
Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise	
Maroni Shortbread   	13.50
mit Birnenschnitzen, süss-scharfem Birnen Chutney & geröstetem Rosenkohl	
Nüsslisalat 	16.50
mit gefülltem Ei , Brotchip & Frenchdressing	
Rohesspeck vom Wollschwein	19.00
Tatar vom jungen Weiderind 	80 g 23.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Eigelbcreme	
Haussalat   	11.00
saisonaler Blattsalat mit süss-sauren Rüepli, karamellisierten Kernen & Balsamico Dressing	
Geräuchertes Entencarpaccio 	18.50
mit Zwetschgensenf, gebratenem Chinakohlsalat & Cashewnüssen	
Pastinaken-Apfelsuppe   	11.50
mit Dörräpfeln & Rotkrautstroh	
Tagessuppe 	9.80
täglich wechselnd	

Hauptgänge

ab
11.30

Tatar vom jungen Weiderind Ø 160 g 34.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Eigelbcreme

Burger 29.00
Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomaten Chutney,
Dijon-Senf, Rucola & hausgemachte Frites oder Salat

Fasanenbrust Ø 34.00
mit Pilzen, Safrantagliolini, Wirz & Kürbiswürfel




Pulled Mill'Feuille 31.00
Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata

Damhirschgeschnetzeltes aus Ennetbürgen 39.00
an Preiselbeerjus, Mohnspätzli & Herbstgemüse

ab
18.00

Knusperli (Ø) 29.00
Forellenfilet-Streifen im Panko, mit schwarzem Sesam paniert,
Sour Cream & hausgemachte Frites oder Salat



Maismuffin   
mit Bananenketchup, Wirz, Kürbiswürfel
& geröstetem Rosenkohl 29.00

Hausgemachte Pilz-Pastete 31.00
mit Mohnspätzli, Herbstgemüse & Rotkrautstroh

Maultaschen an Proseccosauce 30.00
gefüllt mit Ricotta, Apfel, & Tessiner Kastanienhonig
mit Valle Maggia Pfeffer & Saisongemüse

Käseteller vom Luzerner Markt 18.50
mit hausgemachtem Feigensenf & Früchtebrot

Dessert

ab
11.30

Vermicelle 🍷
mit Meringue & Rahm
mit Vanilleglace 10.00
13.00

Schoggi-Aubergine 🍷 🍷 🍷
mit Orangenabrieb & Heidelbeer-Sorbet 13.50

Mill'Feuille 9.90
hausgemachte Crèmeschnitte
mit Quitten-Pflaumen-Kompott 11.90

ab
18.00

Zwetschgen-Frischkäseschnitte 14.00
mit Löffelbisquit & Hagenbuttencoulis

Apfelstrudel 🍷 🍷
mit Vanillesauce oder Vanilleglace 11.90

bis
18.00

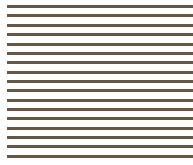
Waffel 8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder
Quitten-Pflaumen-Kompott

Hausgemachter Eierlikör 🍷 18% 4 cl 8.00

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



MILL'FEUILLE



MILL'FEUILLE

Getränkekarte



Warme Getränke

Kaffee

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.90
Espresso Macchiato	5.20
Doppelter Espresso	5.80
Cappuccino / Schale	5.50
Caffè Latte, kräftiger Milchkaffee mit 2 Espresso-shots	6.10
Latte Macchiato	6.10
Caffè Freddo, Espresso mit Milch & Eis	6.00
Affogato Mill'Feuille mit Joghurt-Glace	7.50
Heisse oder kalte Schoggi / Ovi	5.00
Schoggi Mélange	5.80
Heisse oder kalte Milch	4.00

Tee

Frische Minze	5.90
Ingwertee mit Zitrone und Honig	5.90
Tee von L'art du thé	4.80
Pfefferminze, Rooibos-Vanille, Assam, Earl Grey, Früchtetee, Grüntee, Kamillentee, Verveine, Hagebuttentee, Kräutertee	
Heisser Apfelsaft	5.10
Matcha Latte heiss / kalt	6.80
Hausgemachter Chai Latte heiss / kalt	6.80
Hausgemachter Kurkuma Latte heiss / kalt	6.80
Heisses Wasser	2.00

Unsere Kaffeebohnen der Hausmarke Coffea sind Fairtrade & Bio.
Wir verwenden ausschliesslich Bio Vollmilch sowie
schweizer Bio Haferdrink von der Genossenschaft Gutsch.

Kalte Getränke

Wasser, Saft & Limo

Luzerner Wasser mit / ohne Kohlensäure	30 cl/50 cl	3.70/5.20
Cola, Schweiz	30 cl/50 cl	4.80/6.40
Apfelsaft / Apfelschorle	30 cl/50 cl	4.80/6.40
Hausgemachter Eistee	30 cl/50 cl	4.80/6.40
Vivi Kola Zéro	33 cl Flasche	5.60
zämä® swiss original soda - aus Luzern	33 cl Flasche	6.50
Lori's roasted mate koffeinhaltig	33 cl Flasche	5.60
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	6.10
Tomatensaft	20 cl	5.10
Hausgemachte Limos	30 cl/50 cl	4.80/6.40
Zitrone / Ingwer / Blutorange / Cranberry-Cherry / saisonale Limo – alle Limos servieren wir auch als Schorle		

Bier & Most

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/ Light	30 cl/50 c	5.50/7.50
Ingwer-Panaché	30 cl/50 c	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
Ramseier Most klar, mit Alkohol	50 cl Flasche	6.50
Saisonbier, Brauerei Sutton Dallenwil	33 cl Flasche	7.80
Wiess, Kölsche Art, Schluckspecht Luzern	33 cl Flasche	6.80
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
Venti l'Amaro Italiano, Lago di Como, Italien	26%	4 cl	9.50
Aperol	11%	4 cl	8.00
+ Orangensaft		10cl	2.50
+ Soda		10cl	1.50
Aperol Spritz / Veneto		20cl	10.50
Gespritzter Weisswein		20cl	8.00
Gespritzter Rosé		20cl	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
ROMM, Haldihof, Weggis, Schweiz	45%	4 cl	10.00
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	
Negroni	15.50
Modernist Gin, roter Vermouth & Campari	
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
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	8.00

Offene Weine

Schaumwein

		dl
Prosecco Spumante DOC Treviso		8.50
Glera, Veneto, Italien		




Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets	2017	9.50
Buecher Jean-Claude, Elsass, Frankreich		



Ancestrale Inspira't	2021	9.00
Enlaire, Katalonien, Spanien		

Weissweine



Lilium Bianco di Merlot Ticino 	2021	8.30
DOC, Vinattieri, Tessin, Schweiz		

Tement Blanc „Kalk&Kreide“	2021	9.00
Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Welschriesling, Südsteyrmark, Österreich		


Verdejo, Val de Vid	2020	7.20
Rueda, Spanien		



Raimones Engrescada Orange	2021	9.50
Marina, Xarel.lo, Muscat Penedès, Spanien		

Vermentino di Gallura, Alinos	2022	7.50
Sardinien, Italien		

Rosé

		dl
	Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier Grenache, Südfrankreich	2022 6.50
	Gat'Luzi, Federweiss, Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2022 8.80

Rotweine

	Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2021 9.70
	Merlot del Ticino „Al Giardinetto“ Merlot, Gialdi Vini, Tessin	2019 7.80
	Il Vignone IGT Supertuscan, De'Ricci Cabernet Sauvignon, Merlot Toskana, Italien	2018 9.50
	Barahonda Organic  Monastrell, Merlot Yecla DO, Spanien	2020 7.60
	Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2019 8.00



Flaschenweine 37.5 cl

Weissweine

Fl.

Sancerre, Cuvée "Genèse"	37.5 cl	2019	43.00
Sauvignon Blanc - Jean-Max Roger, Sancerre, Frankreich			

Rotweine

Passion, Donatsch, Graubünden AOC	37.5 cl	2019	53.00
Pinot Noir - Dontasch, Malans, Schweiz			

Carato, Ticino DOC	37.5 cl	2018	46.00
Merlot - Delea, Tessin, Schweiz			

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



Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape AC	37.5 cl	2016	61.00
Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette Domaine du Vieux Télégraphe, Rhône, Frankreich			

Brunello di Montalcino DOCG	37.5 cl	2016	49.00
Sangiovese - Silvio Nardi, Toscana, Italien			




Flaschenweine 150 cl

Rotwein


			Fl.
Camp du Rouss	150 cl	2019	130.00
Barbera d' Asti DOCG, Coppo, Piemont, Italien			

Flaschenweine 75 cl

Schaumweine

			Fl.
Prosecco Spumante DOC Treviso			59.00
Glera, Veneto, Italien			
 Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets		2017	68.00
Buecher Jean-Claude, Elsass, Frankreich			
 Ancestrale Inspirat		2021	63.00
Enlaire, Katalonien, Spanien			
Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun			85.00
Pinot Noir, Chardonnay, Champagne, Frankreich			

Weissweine

Müller-Thurgau, Brunner Weinmanufaktur  2021 55.00
Hitzkirch, Schweiz

Blanc de noir «Corbeau» 2021 46.00
Pinot Noir, Freienbach, Schweiz



Lilium Bianco di Merlot Ticino  2021 58.00
DOC, Vinattieri Tessin, Schweiz

Grüner Veltliner, Bründlmayer 2021 52.00
Hauswein, Österreich

Tement Blanc „Kalk&Kreide“ 2021 65.00
Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Welschriesling
Südsteiermark, Österreich

Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy 2019 55.00
Burgund, Frankreich

Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett 2018 64.00
Pfalz, Deutschland

Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa 2021 67.00
Arneis, Piemont, Italien

iL Disperato Bianco delle Venezie IGT 2021 55.00
Garganega, Venetien, Italien

Vermentino di Gallura, Alinos 2022 53.00
Sardinien, Italien

Verdejo, Val de Vid 2021 51.00
Rueda, Spanien



Raïmones Engrescada Orange 2021 68.00
Marina, Xarel.lo, Muscat
Penedès, Spanien


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

Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur  2020 52.00
Hitzkirch, Schweiz

Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank 2021 70.00
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz

Sottorocchia Tenuta San Giorgio 2020 66.00
Cabernet Franc, Merlot
Tessin, Schweiz

Merlot del Ticino „Al Giardinetto“ 2019 60.00
Merlot, Gialdi Vini,
Tessin, Schweiz

Gat'Luzi, Pinot Noir, Heinz Kunz 2019 68.00
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz

Le Rouge Amour, Cave Berthaudin 2021 45.00
Gamay, La Côte, Schweiz



JT Rouge, Château de Nages Syrah, Mourvèdre Costières de Nîmes AOC, Frankreich	2017	58.00
Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter von Philippe Cambie, Grenache, Syrah, Mourvèdre Côtes du Rhône, Frankreich	2020	83.00
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
Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Venetien, Italien	2020	59.00
Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco Corvina, Corvinone, Rondinella Venetien, Italien	2018	56.00
Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo Sangiovese, Romagna, Italien	2019	56.00
Camp du Rouss Barbera d'Asti DOCG, Coppo, Piemont, Italien	2019	65.00
Barbera d'Alba MonBirone DOC Piemont, Italien	2018	72.00
Yemula Sangiovese Merlot Rubicone IGT Cantine Umberto Cesari, Emilia Romagna, Italien	2019	90.00

Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana 2020 63.00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Toskana, Italien

Il Vignone IGT Supertuscan, De'Ricci 2018 65.00
Cabernet Sauvignon, Merlot
Toskana, Italien



Chianti Riserva Le Baròncole DOCG 2019 74.00
Sangiovese, Canaiolo, Toskana, Italien

I Sodi di San Niccolò IGT 2017 98.00
Sangiovese, Malvasia Nera, Toskana, Italien



Barahonda Organic 2020 51.00
Monastrell, Merlot, Yecla DO, Spanien

Aalto, Aalto Bodega 2020 97.00
Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien



L'abrunet de Frisach Negre 2021 60.00
Garnacha Tinta, Cariñena
Cellar Frisach, Katalonien, Spanien

Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos 2019 56.00
Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon
Alentejo, Portugal



Raritäten

Weisswein

Knoll Riesling Loibenberg Smaragd Wachau, Österreich	2009	135.00
F.X. Pichler Grüner Veltliner Terrassen Smaragd Wachau, Österreich	2009	110.00
Knoll Grüner Veltliner Kreutles Smaragd Wachau, Österreich	2008	110.00

Rotwein

Schwarz Rot Zweigelt, Weingut Johann Schwarz, Burgenland, Österreich	2000	120.00
Monolith Pinot Noir, Weingut zur Sonne, Obrecht, Jenins, Schweiz	2018	115.00
La Cueva del Contador Tempranillo, Rioja, Spanien	2013	109.00
Château Phélan-Ségur Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, St-Estèphe, Bordeaux, Frankreich	2010	119.00