



Speise- und Getrankekarte



MILL'FEUILLE

1'000 Blätter
stehen für eine grosse Vielfalt:

Ein Restaurant, eine Bar, ein Café, ein Treffpunkt.

Wir bieten eine grosse Auswahl an Zeitungen,
machen täglich Frühstück,
servieren Apéro-Häppchen, Tapas, 5-Gänge Menus,
haben selbst gemachte Limos & Kuchen,
pflegen Kaffeekultur,
sind geeignet für Paare, einsame Seelen,
Gruppen, privat oder geschäftlich.



Speisekarte

 Laktosefrei  Glutenfrei  Vegan () auf Bestellung
Gerichte mit Zeichen wurden mit solchen Zutaten gekocht.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Wir verwenden Schweizer Fleisch & Fisch, wenn immer möglich aus der Region.
Wildschwein & Reh aus Österreich & Deutschland

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.



Frühstücken

9.00 bis 11.30 Uhr (Sa/So bis 18.00)

Kleingebäck	1.80 – 3.00
Solang's hat – Croissant, Brioche, Pain au chocolat, Pausenbrötli, Vanille-Rosinenschnecke, ...	
Basis – Brot serviert à discrétion (pro Person)	6.80
mit Butter, Konfitüre	
Birchermüesli	7.50
Haferflocken, Quark, frische Früchte, geröstete Haselnüsse	
Quark	7.50
hausgemachtes Granola, Birnen-Granatapfel-Kompott	
Portion Käse 🌿	7.50
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
Portion Beinschinken 🌿 🌿	7.50
fein aufgeschnitten mit frischem Meerrettich	
Lachsbagel	8.80
Norwegischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
Waffel	8.50
À la minute gebacken mit Ahorn-Schokoladensauce oder Birnen-Granatapfel-Kompott	



Leberkäsemmel ☞	7.00
feinster Fleischkäse im Laugensammel mit Kräutersenf	
Süsser Fruchthummus ☞ ☞ ☞	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojamilch, Nüsse, Cranberry, Früchte, Amaranth- & Quinoa Pops	
Ei MILL'FEUILLE	8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, auf Toastboden & Sauce Hollandaise	
Ei im Glas ☞ ☞	6.50
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	

Mill'Feuille Frühstück	27.00
Basis - Brot serviert à discrétion + drei Frühstücksgerichte nach Wahl (gerne zum Teilen, für jede zusätzliche Person wird ein „Basis à 6.80“ berechnet)	

Apéro & Kleinigkeiten

ab
11.30

Im Glas mit Brot

Gereifter Gruyère ☼	8.00
Marinierte Oliven ☼ ☼ ☼	7.50
«Chnebeli» vom Wiesenschwein ☼	8.00
Saure Gurken ☼ ☼ ☼	7.00
Grillierte Mini-Maiskolben ☼ ☼ ☼	7.50
einmal alle 5 Gläser	34.00

Mini-Smörrebröd, einmal alle 6 Stück 18.50

Zacuscă mit Feta (☼ ☼)
Süßkartoffeldip mit Chorizo ☼ (☼)
Tomatenpesto mit Pimientos des Padrón ☼ ☼
Erbsenguacamole mit Lachs ☼ (☼)
Pulled Chicken mit Limetten-Mayonnaise
Wasabi-Frischkäse mit gerösteten Zwiebeln

Smörrebröd

Pulled Chicken mit Limetten-Mayonnaise	10.50
Erbsenguacamole mit Lachs ☼ (☼)	11.50



MILL'FEUILLE

Menü Mill`Feuille

ab
18.00

Räben-Dip

Dip aus gerösteten Räben, Rüeblli mit Zitronenöl,
Cashewnüsse & Fladenbrot

Hagebutten-Selleriesuppe

mit frischem Meerrettich & gerösteten Haselnüssen

Herbstliche Frühlingsrolle

im Brickeig gefüllt mit Tomme Vaudoise, Lauch, Quittenkompott
& Randenblätter-Salat

Wildschwein-Entrecôte mit Mark-Kräuterkruste

an Holunderjus mit Kohlen-Spätzli, Rotkraut & Rosenkohl
oder

Rotkraut-Ube-Crêpe

gefüllt mit Pilzragout, dazu Rosenkohl,
Wirzchips & Granatapfelkerne

Bratapfel mit Mandeln

Zimt, Rosmarin & Kokosnuss-Stracciatellatorbet

5-Gang Menü 78.00 // Vegetarisch 68.00

Vorspeisen

ab
11.30

Herbstliche Frühlingsrolle	14.50
Brickteig gefüllt mit Tomme Vaudoise, Lauch, Quittenkompott & Randenblätter-Salat	
Ei MILL'FEUILLE (🌿)	8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise	
Räben-Dip (🌿) (🌱) (🌾)	11.90
Dip aus gerösteten Räben, Rüeblli mit Zitronenöl, Cashewnüsse & Fladenbrot	
Tatar vom jungen Weiderind (🌿) (🌾) 80 g	23.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & gebeiztes Eigelb	
Haussalat (🌿) (🌱) (🌾)	9.60
bunter Blattsalat mit gebrannten Mandeln, Trauben & Kressedressing	
Rehpfeffer im Bierteig	16.50
mit Wildpfeffersauce, Rotkrautsalat mit Trauben & Feigen	
Hagebutten-Selleriesuppe (🌿) (🌱) (🌾)	10.50
mit frischem Meerrettich & gerösteten Haselnüssen	
Tagessuppe (🌿)	9.50
täglich wechselnd	

Hauptgänge

ab
11.30

Tatar vom jungen Weiderind 🍴 (🌿) 160 g 33.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & gebeiztes Eigelb

Burger 27.00
Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomaten Chutney,
Dijon-Senf, Rucola & hausgemachte Frites oder Salat

ab
18.00

Wildschwein-Entrecôte mit Mark-Kräuterkruste 34.00
an Holunderjus mit Kohlen-Spätzli, Rotkraut & Rosenkohl

Damhirschgeschnetzeltes aus Ennetbürgen 39.00
mit Wachholderrahmsauce, Rosmarin-Serviettenknödel,
Herbstgemüsepfanne mit Marroni, Rosenkohl, Kürbis & Pilzen

Pulled Mill'Feuille 29.50
Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata

ab
18.00

Rotkraut-Ube-Crêpes 28.00
gefüllt mit Pilzragout, dazu Rosenkohl,
Wirzchips & Granatapfelkerne

Spaghettikürbis überbacken mit Sauce Soubis    29.00
Herbstgemüsepfanne mit Marroni, Rosenkohl,
Kürbis, Pilzen, Wirzchips & Zedernkernpesto

Knusperli (Ø) 28.00
Forellensstreifen im Panko paniert, Sour Cream &
hausgemachte Frites oder Salat

Käseteller vom Luzerner Markt 16.50
mit hausgemachtem Feigensenf & Fruchtbrot

Dessert

ab
11.30

Vermicelle 🌿	9.50
mit Meringue & Rahm	
mit Vanilleglace	13.40
Coupe Eierlikör	11.00
Je 1 Kugel Cookies- & Vanilleglace mit hausgemachtem Eierlikör, Nougat-Krokant & Rahm	
Eiskaffee gerührt 🌿	8.50
mit Kirsch	9.50
Affogato Mill'Feuille 🌿	7.50
1 Kugel Joghurtglace mit einem Espresso übergossen	
Bratapfel mit Mandeln 🌿 🍌 🌿	13.00
Zimt, Rosmarin & Kokosnuss-Stracciatellasorbet	
Mill'Feuille	9.50
hausgemachte Crèmeschnitte	
Birnen-Granatapfel-Kompott	10.50
Apfelstrudel 🌿 🍌	10.30
mit Vanillesauce oder Vanilleglace	
Waffeln	8.50
À la minute gebacken mit Ahorn-Schokoladensauce oder Birnen-Granatapfel-Kompott	

bis
18.00


















Hausgemachter Eierlikör 18% 4 cl 8.00

Coupe, Frappé

ab
11.30

Stell dir deinen Lieblingscoupe zusammen:

Unsere Glacesorten:

Vanille 	1 Kugel	3.90
Pistazie 	2 Kugeln	7.00
Mocca 	3 Kugeln	9.60
Joghurt 	jede weitere Kugel	3.00
Schokoladensorbet   		
Mangosorbet   		
Erdbeersorbet   		
Kokosnuss-Stracciatella   		
Cookies 		



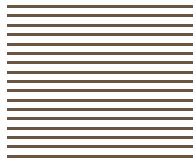
Frappé

aus allen Glacesorten möglich
8.50

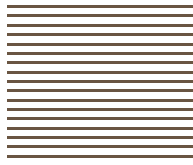
Unsere Extras für obendrauf:

Schlagrahm 	hausgemachter Eierlikör   
Smarties	Birnen-Granatapfel-Kompott   
Mandelblätter   	Ahorn-Schokoladensauce 
Nougat-Krokant 	Banane   
Gummibärchen	
Meringue 	
je CHF 1.50	je CHF 2.00





MILL'FEUILLE



MILL'FEUILLE

Getränkekarte



Warme Getränke

Kaffee

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.70
Espresso Macchiato	4.90
Doppelter Espresso	5.60
Cappuccino / Schale	5.20
Caffè Latte, kräftiger Milchkaffee mit 2 Espresso-shots	5.90
Latte Macchiato	5.80
Caffè Freddo, Espresso mit Milch & Eis	5.80
Affogato Mill'Feuille mit Joghurt-Glace	7.50
Heisse oder kalte Schoggi / Ovi	4.70
Schoggi Mélange	5.50
Heisse oder kalte Milch	3.80
Kaffee Zwetschgen, Träsch oder Chrüter	6.50
Coretto Grappa, Holdrio, Schoggi Rum, Tee Rum	6.50

Tee

Frische Minze	5.50
Ingwertee mit Zitrone und Honig	5.50
Tee von L'art du thé	4.70
Pfefferminze, Rooibos-Vanille, Assam, Earl Grey, Früchtetee, Grüntee, Kamillentee, Verveine, Hagebuttentee, Kräutertee	
Heisser Apfelsaft	5.00
Matcha Latte heiss / kalt	6.50
Hausgemachter Chai Latte heiss / kalt	6.50
Hausgemachter Kurkuma Latte heiss / kalt	6.50

Kalte Getränke

Wasser, Saft & Limo

Luzerner Wasser mit / ohne Kohlensäure	30 cl/50 cl	3.50/5.00
Cola	30 cl/50 cl	4.70/6.30
Apfelsaft / Apfelschorle	30 cl/50 cl	4.70/6.30
Hausgemachter Eistee	30 cl/50 cl	4.70/6.30
Vivi Kola Zéro	33cl Flasche	5.00
Lori's Roasted Mate koffeinhaltig	33cl Flasche	5.50
Bitter Lemon / Tonic von J.GASCO	20cl Flasche	5.50
Lurisia Chinotto	27.5cl Flasche	5.50
Frischer Orangensaft	20cl	6.00
Tomatensaft	20cl	5.00
Hausgemachte Limos	30cl/50cl	4.70/6.30
Zitrone / Ingwer / Blutorange / Cranberry-Cherry / saisonale Limo – alle Limos servieren wir auch als Schorle		

Bier & Most

Einsiedler Lager vom Fass	30 cl/50 cl	5.00/7.00
Luzerner Bier vom Fass	30cl/ 50cl	5.80/ 7.80
Panaché / Light	30 cl/50 c	5.00/7.00
Ingwer-Panaché	30 cl/50 c	5.00/7.00
Weizenbier, Luzerner Bier	50 cl Flasche	8.00
India Pale Ale, Luzerner Bier	30 cl Flasche	6.50
Oak Wood Red Ale, Doppelleu, Winterthur	33cl Flasche	7.50
Chopfab bleifrei, alkoholfreies Pale Ale	33cl Flasche	6.50
Ramseier Most klar, mit Alkohol	50cl Flasche	6.50
Saisonbier, Brauerei Sutton Dallenwil	33cl Flasche	7.80
Hopfertammi, dreifach gehopft, Keimling	33cl Flasche	7.80



Aperitif

Ricard	45%	4 cl	7.00
Vermouth di Torino Bianco / Rosso, Montanaro	16%	4 cl	7.00
Campari	23%	4 cl	7.00
Cynar	16%	4 cl	7.00
Ramazotti	30%	4 cl	7.00
Aperol	11%	4 cl	7.00
+ Orangensaft		10 cl	2.00
+ Soda		10 cl	1.00
Aperol Spritz / Veneto		20 cl	9.70
Gespritzter Weisswein		20 cl	7.50
Gespritzter Rosé		20 cl	7.50

Spirituosen

Gin Kühne Organic London Dry, Weggis, Schweiz	43%	4 cl	9.00
Gin Modernist, Basel, Schweiz	44%	4 cl	11.00
RIVO Gin, Lago di Como, Schweiz	43%	4 cl	12.00
ROMM, Haldihof, Weggis, Schweiz	45%	4 cl	9.00
Rum Diplomatico	40%	4 cl	11.00
Hanz Vodka, Bern, Schweiz	40%	4 cl	9.00
Whisky Johnny Walker Red Label	40%	4 cl	9.00
Whisky Oban 14y	43%	4 cl	12.00
Whisky Two Ravens Schweiz	43%	4 cl	12.00
Whisky Nikka from the Barrel Japan	51%	4 cl	12.00
Whisky Vit Hund Schweden	46%	4 cl	12.00
Amaretto di Saronno	28%	4 cl	8.00
Baileys	17%	4 cl	8.00



Drinks

Saisondrink	13.50
Hanz Vodka oder Kühne Gin mit hausgemachter Saisonlimo	
Pimmger	12.00
Pimm's No1, hausgemachte Ingwerlimo, Orange, Gurke	
Port & Tonic	12.00
Weisser Portwein, Tonic, Limette & Minze	
Rosso Orange	10.00
Vermouth di Torino Rosso, hausgemachte Blutorangenlimo & Limette	
Cranberry Lillet	10.00
Lillet blanc, hausgemachte Cranberry-Cherrylimo, Limette, Minze	
Giselle Spritz, süß oder sauer	9.70
Limetten-, Quitten- & Ingwer-Likör, Prosecco, Zitronenlimo oder Soda & Limette	
Cranberry-Passionfruit (alkoholfrei)	7.50
Cranberry-Cherrylimo, Passionsfrucht, Limetten, Minze	

Digestiv & Likör

Grappa di Arneis, Marolo	42%	2cl	8.50
Grappa di Moscato Après, Marolo	42%	2cl	9.00
Grappa di Barolo, Marolo	50%	2cl	12.50
Alte Birne, Haldihof	37%	2cl	8.50
Alte Quitte, Haldihof	39%	2cl	8.50
Alte Zwetschge aus dem Holzfass, Haldihof	38%	2cl	9.00
Parfait Amour Aquavitas, Haldihof	30%	2cl	7.50
1761 Turm Kaffee-Likör	25%	4cl	9.80
Hausgemachter Eierlikör	18%	4cl	8.00




Offene Weine

Schaumwein

		dl
Prosecco Spumante DOC Treviso		8.50
Glera, Veneto, Italien		

Weissweine

Müller-Thurgau, Brunner Weinmanufaktur 	2019	7.50
Hitzkirch, Schweiz		
Tement Blanc „Kalk&Kreide“	2019	9.50
Sauvignon Blanc, Südsteiermark		
Verdejo, Val de Vid	2020	7.00
Rueda, Spanien		
Altugnac, Terres Amoureuses	2018	8.00
Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, Frankreich		
iL Disperato Bianco delle Venezie IGT	2020	7.50
Garganega, Venetien, Italien		

Rosé

		dl
Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier	2020	6.50
Grenache, Südfrankreich		



Rotweine

Akkurat Rot Pinot Noir, Staatskellerei Zürich, Schweiz	2018	7.00
Merlot del Ticino „Al Giardinetto“ Merlot, Gialdi Vini, Tessin	2017	7.80
Abadia Retuerta, Selección Especial Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien	2017	9.80
Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2019	8.00
Fläscher Pinot Noir, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2019	9.70

Flaschenweine 37.5 cl

Weissweine

			Fl.
Chablis AC, Champs Royaux Chardonnay - William Fèvre, Burgund, Frankreich	37.5 cl	2018	39.00
Sancerre AC Sauvignon Blanc - Domaine de Sarry, Loire, Frankreich	37.5 cl	2018	34.00



Rotweine

Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese - Silvio Nardi, Toscana, Italien	37.5 cl	2015	49.00
Pannobile, Heinrich, Qualitätswein Österreich Zweigelt, Blaufränkisch (bio-dynamisch) Gernot Heinrich, Burgenland, Österreich	37.5 cl	2017	45.00
Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape AC Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette Domaine du Vieux Télégraphe, Rhône, Frankreich	37.5 cl	2016	61.00
Passion, Donatsch, Graubünden AOC Pinot Noir - Dontasch, Malans, Schweiz	37.5 cl	2018	53.00
Carato, Ticino DOC Merlot - Delea, Tessin, Schweiz	37.5 cl	2016	46.00
Amarone della Valpolicella, Vivaldi Corvina, Rondinella und Molinara, Venetien, Italien	37.5 cl	2015	51.00

Flaschenweine 150 cl & 300 cl

Rotwein

Camp du Rouss Barbera d'Asti DOCG, Coppo, Piemont, Italien	150 cl	2016	Fl. 130.00
Leone Rosso IGT, Il Poggione Cabernet Sauvignon, Merlot, Toscana, Italien	300 cl	2016	189.00



Flaschenweine 75 cl

Schaumweine

	Fl.
Prosecco Spumante DOC Treviso Glera, Veneto, Italien	59.00
Zafaran vom Haldihof Pomme Mousseux mit Safranblüten, Weggis, Schweiz	69.00
Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun Pinot Noir, Chardonnay, Champagne, Frankreich	85.00

Weissweine

Pinot Blanc, Brunner Weinmanufaktur 🍃 Hitzkirch, Schweiz	2019	55.00
Müller-Thurgau, Brunner Weinmanufaktur 🍃 Hitzkirch, Schweiz	2019	53.00
Blanc de noir «Corbeau» Pinot Noir, Freienbach, Schweiz	2019	46.00
Grüner Veltliner, Bründlmayer L&T, Österreich	2018	49.00
Tement Blanc „Kalk&Kreide“ Sauvignon Blanc, Südsteiermark	2019	55.00
Altugnac, Terres Amoureuses Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, Frankreich	2018	56.00
Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy Burgund, Frankreich	2018	55.00
Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett Pfalz, Deutschland	2018	64.00



Pomino Bianco DOC, Marchesi de Frescobaldi Chardonnay, Pinot Bianco, Toskana, Italien	2018	52.00
Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa Arneis, Piemont, Italien	2020	67.00
iL Disperato Bianco delle Venezie IGT Garganega, Venetien, Italien	2020	52.00
Verdejo, Val de Vid Rueda, Spanien	2020	49.00

Roséweine

Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier Grenache, Südfrankreich	2020	45.00
---	------	-------

Rotweine

Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur  Hitzkirch, Schweiz	2019	52.00
Sottoroccia Tenuta San Giorgio Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Tessin, Schweiz	2018	63.00
Merlot del Ticino „Al Giardinetto“ Merlot, Gialdi Vini, Tessin	2017	60.00
Sassi Grossi, Gialdi Merlot, Tessin AOC, Schweiz	2012	92.00
Le Rouge Amour, Cave Berthaudin Gamay, La Côte, Schweiz	2019	45.00
Akkurat rot Pinot Noir, Staatskellerei Zürich, Schweiz	2018	48.00



Fläscher Pinot Noir, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2019	68.00
Cuvée Franz, Weingut Pöckl Merlot, Cabernet Sauvignon, Burgenland, Österreich	2018	63.00
The Wine Cuvée Rot, Erich Scheiblhofer Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Burgenland, Österreich	2018	55.00
JT Rouge, Château de Nages (BIO) 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	2017	83.00
Tour des Trois Lunes Cabernet-Sauvignon, Merlot, Bordeaux Supérieur, Frankreich	2016	49.00
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	2017	59.00
Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco Corvina, Corvinone, Rondinella Venetien, Italien	2016	56.00
Camp du Rouss Barbera d'Asti DOCG, Coppo, Piemont, Italien	2016	65.00
Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo Sangiovese, Romagna, Italien	2016	56.00



Barbera d'Alba MonBirone DOC Piemont, Italien	2017	72.00
Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana Merlot, Cabernet Sauvignon, Toskana, Italien	2017	63.00
Azienda Petra, Quercegobbe Merlot, Toskana, Italien	2010	86.00
Cesanese IGT Lazio rosso Cesanese, Lazio, Italien	2013	83.00
Luce, Toscana IGT, Tenuta Luce Frescobaldi Sangiovese, Merlot, Toskana, Italien	2016	119.00
Chianti Riserva Le Baròncole DOCG (BIO) Sangiovese, Canaiolo, Toskana, Italien	2017	74.00
I Sodi di San Niccolò IGT Sangiovese, Malvasia Nera, Toskana, Italien	2013	98.00
Sello del Rey, Muñoz Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Spanien	2015	49.00
Baigorri Reserva Tempranillo, Rioja DOCa, Spanien	2011	73.00
Martin Pescador Tempranillo, Graciano Rioja DOCa, Spanien	2016	49.00
Abadia Retuerta, Selección Especial Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien	2017	67.00
Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2019	56.00