



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.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.



Frühstücken

8.00 bis 12.00 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	
Mill'Fruit   	7.00
Ananas, Orange, Kiwi, Apfel, frische Beeren & Himbeersauce	
Quark	7.50
hausgemachtes Granola, Cassis-Apfel-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 Cassis-Apfel-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 Toast & 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
Rillettes aus Enten- & Schweinefleisch ☼ ☼	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

Jamaika Jerk-Linsen Dip

Dip aus roten Linsen, Jamaika Jerk-Gewürzmischung,
Venerereis-Puffer & Fladenbrot

Weisse Tomaten-Kaltschale

mit frittiertem Basilikum & Muhammara-Cracker

Überbackene Nubia Aubergine

mit Salsa Verde & Pecorino, Fenchelsalat & Valle Maggia Pfeffer

Nigerianischer Suya-Spiess

Rindshuftspiess mit Erdnuss-Cashew-Marinade,
Barbecue-Erdnuss-Sauce & Quinoa-Tomaten-Gurkensalat
oder

Geräucherte Wassermelone

Barbecue-Erdnuss-Sauce & Quinoa-Tomaten-Gurkensalat

Pfirsich-Tempura

gebacken & im Rosenzucker gewälzt mit Blutorangensauce,
Schokoladensorbet & Pistazien

5-Gang Menü 78.00 // Vegetarisch 68.00

Vorspeisen

ab
11.30

Bao Buns 🌱 🌿	13.50
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Kokosnussmilch & Zitronengras auf grünem Papaya-Salat mit Cashewnüssen	
Ei MILL'FEUILLE 🌱	8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, Toast & Sauce Hollandaise	
Jamaika Jerk-Linsen Dip 🌱 🌿 🌱	11.90
Dip aus roten Linsen, Jamaika Jerk-Gewürzmischung, Puff-Venerereis & Fladenbrot	
Tatar vom jungen Weiderind 🌱 🌱	80 g 23.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & gebeiztes Eigelb	
Haussalat 🌱 🌱 🌿	9.60
bunter Blattsalat mit gebackenen Berbere-Kichererbsen & Kirschendressing	
Überbackene Nubia Aubergine 🌱 (🌱 🌿)	14.50
mit Salsa Verde & Pecorino, Fenchelsalat & Valle Maggia Pfeffer	
Weisse Tomaten-Kaltschale 🌱 🌿 🌱	12.00
mit frittiertem Basilikum & Muhammara-Cracker	
Käseteller vom Luzerner Markt	16.50
mit hausgemachtem Feigensenf & Früchtebrot	

Hauptgänge



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



Alpsteiner Maispouardenbrust 🍴 🌿 34.00
gefüllt mit Frischkäse, fermentiertem Knoblauch von der Rigi &
Bohnenkraut, dazu Goldhirse-Spinatsalat an Basilikumdressing
& Cherrytomaten

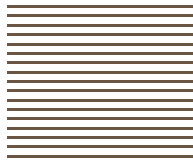


Flank Steak vom Luzerner Rind 🍴 (🌿) 36.00
rosa gebraten & tranchiert mit Sauce béarnaise,
hausgemachte Frites & mediterranes Gemüse

Nigerianischer Suya-Spiess 🍴 🌿 39.00
Rindshuftspiess mit Erdnuss-Cashew-Marinade,
Barbecue-Erdnuss-Sauce & Quinoa-Tomaten-Gurkensalat



	Pulled Mill'Feuille	29.50
	Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata	
	Blaubeer-Weissweinrisotto	29.00
	mit Dallenwiler Geissenfrischkäse & Pistazien	
	Geräucherte Wassermelone	28.00
	Barbecue-Erdnuss-Sauce & Quinoa-Tomaten-Gurkensalat	
	Knusperli (Ø)	28.00
	Forellenstreifen im Panko paniert, Sour Cream & hausgemachte Frites oder Salat	



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

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	33 cl Flasche	5.00
Lori's Roasted Mate koffeinhaltig	33 cl Flasche	5.50
Bitter Lemon / Tonic von J.GASCO	20 cl Flasche	5.50
Lurisia Chinotto	27.5 cl Flasche	5.50
Frischer Orangensaft	20 cl	6.00
Tomatensaft	20 cl	5.00
Hausgemachte Limos	30 cl/50 cl	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	30 cl/ 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	33 cl Flasche	7.50
Chopfab bleifrei, alkoholfreies Pale Ale	33 cl Flasche	6.50
Ramseier Most klar, mit Alkohol	50 cl Flasche	6.50
Ale, Brauerei Sutton Dallenwil	33 cl Flasche	7.80
Hopfertammi, dreifach gehopft, Keimling	33 cl Flasche	7.80

New-
comer



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 Zitronengraslikör	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		
Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz	2020	7.80
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz		



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



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

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 2020 45.00
Grenache, Südfrankreich

Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz 2020 54.00
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz

Rotweine

Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur  2019 52.00
Hitzkirch, Schweiz

Sottorocchia Tenuta San Giorgio 2018 63.00
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Tessin, Schweiz

Merlot del Ticino „Al Giardinetto“ 2017 60.00
Merlot, Gialdi Vini, Tessin

Sassi Grossi, Gialdi 2012 92.00
Merlot, Tessin AOC, Schweiz

Le Rouge Amour, Cave Berthaudin 2019 45.00
Gamay, La Côte, Schweiz

Akkurat rot 2018 48.00
Pinot Noir,
Staatskellerei Zürich, Schweiz

Fläscher Pinot Noir, Fam. Heinz Kunz 2019 68.00
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz

Cuvée Franz, Weingut Pöckl 2018 63.00
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Burgenland, Österreich



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
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, Toscana, Italien	2010	86.00
Cesanese IGT Lazio rosso Cesanese, Lazio, Italien	2013	83.00
Luce, Toscana IGT, Tenuta Luce Frescobaldi Sangiovese, Merlot, Toscana, Italien	2016	119.00
Leone Rosso IGT, Il Poggione Cabernet Sauvignon, Merlot, Toscana, Italien	300 cl 2016	189.00
Chianti Riserva Le Baròncole DOCG (BIO) Sangiovese, Canaiolo, Toscana, Italien	2017	74.00
I Sodi di San Niccolò IGT Sangiovese, Malvasia Nera, Toscana, 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