



MILL'FEUILLE

Speise- & Getrankkarte



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

9.00 bis 11.30 Uhr (Sa/So bis 18.00)

Kleingebäck	1.90 – 4.00
Solang's hat – Croissant, Brioche, Pain au chocolat, Pausenbrötli, Nussstängel, ...	
Basis – Brot zum selber schneiden à discrétion (pro Person)	7.50
mit Butter, hausgemachter Konfitüre oder Mill'Tella	
Birchermüesli	7.50
Haferflocken, Quark, frische Früchte, geröstete Haselnüsse	
Quark	7.50
hausgemachtes Granola, Waldbeeren-Pfirsich-Kompott	
Portion Käse 🌿	7.50
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
Portion Beinschinken 🌿 🌿	7.50
fein aufgeschnitten mit frischem Meerrettich	
Lachsbagel	9.00
Norwegischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
Waffel	8.70
À la minute gebacken mit Schokoladensauce Felchlin oder Waldbeeren-Pfirsich-Kompott	
Kleines Päärli Weisswürste vom Metzger Blättler	9.00
mit süssem Senf & Laugensemmel	



Mill'Fruit ☞ ☞ ☞	7.50
frische Früchte, Beeren & Himbeersauce	
Leberkäsemmel ☞	7.00
feinster Fleischkäse im Laugensemmel 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	28.00
Basis - Brot à discrétion zum selber schneiden + drei Frühstücksgerichte nach Wahl	
(gerne zum Teilen, für jede zusätzliche Person wird ein „Basis à 7.50“ berechnet)	

Apéro & Kleinigkeiten

ab
11.30

Im Glas mit Brot

Gereifter Gruyère 🍷	8.00
Marinierte Oliven 🍷 🍷 🍷	7.50
Salametti 🍷 🍷	8.00
Pimientos de Padrón 🍷 🍷 🍷	7.00
Hirtenkäse mit Kräuteröl 🍷	7.50
einmal alle 5 Gläser	34.00

Mini-Smörrebröd, einmal alle 6 Stück 19.00

Zacuscă mit Hirtenkäse (🍷 🍷)
Roastbeef mit Remoulade & gerösteten Zwiebeln 🍷
Tomatenpesto mit Pimientos de Padrón 🍷 🍷
Erbsenguacamole mit Lachs 🍷 (🍷)
Pulled Chicken mit Limetten-Mandel-Joghurt 🍷
Wasabi-Frischkäse mit Radiesli

Smörrebröd

Roastbeef mit Remoulade & gerösteten Zwiebeln 🍷	9.80
Erbsenguacamole mit Lachs 🍷 (🍷)	9.80



Menü Mill`Feuille

ab
18.00

Ratatouille-Panna Cotta

mit Brotchip, Limetten-Mandel-Joghurt, Rucola
& Baumnussdressing

Amarillo Gazpacho

Kaltschale mit gelben Zucchini, Tomaten, Paprika,
Basilikum dazu Mango-Chutney & Chili-Stroh

Grilliertes Kalbspañard

an Tomaten-Vinaigrette dazu Fregola Sarda al limone
mit Grillgemüse, Frühlingszwiebeln & Spinatblätter
oder

Patacones

frittierte Kochbanane mit Coleslaw, Radieschen,
Belugalinsen, Ajvar, Radieschensprossen
dazu Gurken-Erdbeer-Salat & Rucola

Heidelbeer-Brownie

mit Heidelbeersorbet, Pistazien-Minzpesto
& frische Beeren

4-Gang Menü 72.00 // Vegetarisch 61.00

Vorspeisen

ab
11.30

Louisiana Cajun Dip 🍴 🌿 (🌱)	11.90
Dip aus geröstetem Blumenkohl, Gelberbsen, Cajun-Gewürzmischung, grillierte Maiskörner & Fladenbrot	
Ei MILL'FEUILLE (🌱)	8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise	
Ratatouille-Panna Cotta 🍴 🌿 🌱	13.00
mit Brotchip, Limetten-Mandel-Joghurt, Rucola & Baumnussdressing	
Tatar vom jungen Weiderind 🍴 (🌱)	80 g 23.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Eigelbcreme	
Haussalat 🍴 🌱 🌿	9.80
saisonaler Blattsalat mit süss-sauren Rüepli, karamellisierten Kernen & Balsamico Dressing	
Ceviche von der Forelle 🍴 🌱	18.50
mit Kirschen-Chili-Chutney, frittierte Kapern, Radieschen, Randenblättersalat & Koriander	
Amarillo Gazpacho 🍴 🌱 🌿	12.50
Kaltschale mit gelben Zucchini, Tomaten, Paprika, Basilikum dazu Mango-Chutney & Chili-Stroh	
Tagessuppe 🌱	9.50
täglich wechselnd	

Hauptgänge

ab
11.30

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

Burger 28.50
Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomaten Chutney,
Dijon-Senf, Rucola & hausgemachte Frites oder Salat

Grilliertes Kalbspailard 🍴 44.00
an Tomaten-Vinaigrette dazu Fregola Sarda al limone
mit Grillgemüse, Frühlingszwiebeln & Spinatblätter

Flank Steak vom Luzerner Rind 🍴 🌿 38.00
rosa gebraten & tranchiert mit Ingwer-Mayonnaise,
Kefen, Rüebl, grillierter Mais & hausgemachte Frites


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

ab
18.00

ab
18.00

Gyoza   31.00

gefüllt mit fermentiertem Tofu, Mangold, Zitrone, Erdnüsse
dazu Ingwer-Mayonnaise, süss-saure Auberginen,
Gemüse-Papayasalat, Rüebli, Wassermelone & Erdnüssen

Patacones    29.00

frittierte Kochbanane mit Coleslaw, Radieschen, Belugalinsen,
Ajvar, Radieschensprossen dazu Gurken-Erdbeer-Salat & Rucola

Knusperli (Ø) 28.50

Forellensstreifen im Panko paniert, Sour Cream
& hausgemachte Frites oder Salat

Käseteller vom Luzerner Markt 16.50

mit hausgemachtem Feigensenf & Früchtebrot



MILL'FEUILLE

Dessert

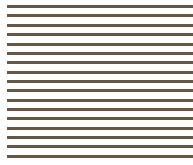
Dessert

ab
11.30

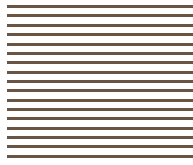
Schoggi-Passionsfrucht-Schnitte 🌿	12.50
mit Himbeersauce & Cacao Crumble	
Mill'Feuille	9.50
hausgemachte Crèmeschnitte mit Waldbeeren-Pfirsich-Kompott	10.50
Heidelbeer-Brownie 🌿 🍃	13.00
mit Heidelbeersorbet, Pistazien-Minzpesto & frische Beeren	
Apfelstrudel (🌿 🍃)	11.50
mit Vanillesauce oder Vanilleglace	
Waffeln	8.70
À la minute gebacken mit Schokoladensauce Felchlin oder Waldbeeren-Pfirsich-Kompott	

bis
18.00

Hausgemachter Eierlikör 🌿	18%	4 cl	8.00
----------------------------------	-----	------	------



MILL'FEUILLE



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	5.80
Ingwertee mit Zitrone und Honig	5.80
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	5.50
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 von Zamba	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
Saisonbier, Brauerei Sutton Dallenwil	33 cl 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	10.50
Gespritzter Weisswein		20 cl	8.00
Gespritzter Rosé		20 cl	8.00

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
Fläscher Tresterbrand, Fam. Heinz Kunz	41%	2cl	9.00
Röteli von Elisabeth Kunz aus Fläsch	41%	4cl	9.80
Hausgemachter Eierlikör ☘	18%	4cl	8.00



Offene Weine

Schaumwein

		dl
Prosecco Spumante DOC Treviso		8.50
Glera, Veneto, Italien		

Weissweine

Tement Blanc „Kalk&Kreide“	2020	9.50
Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Welschriesling Südsteiermark		
Verdejo, Val de Vid	2021	7.20
Rueda, Spanien		
Altugnac, Terres Amoureuses	2018	8.00
Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, Frankreich		
iL Disperato Bianco delle Venezie IGT	2021	7.80
Garganega, Venetien, Italien		
Riesling by the Glass	2020	7.60
Mosel, Deutschland		




Rosé

		dl
Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier Grenache, Südfrankreich	2021	6.50
Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2021	7.80

Rotweine

Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2020	9.70
Merlot del Ticino „Al Giardinetto“ Merlot, Gialdi Vini, Tessin	2018	7.80



Barahonda Organic  Monastrell, Merlot Yecla DO, Spanien	2019	7.60
Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2019	8.00
Barbera Passito Appassimento Barbera, Cantine San Silvestro, Piemont, Italien	2020	7.20



Flaschenweine 37.5 cl

Weissweine

Fl.

Chablis AC, Champs Royaux Chardonnay - William Fèvre, Burgund, Frankreich	37.5 cl	2019	39.00
---	---------	------	-------

Rotweine

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



Pannobile, Heinrich, Qualitätswein Österreich Zweigelt, Blaufränkisch 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	2019	53.00
--	---------	------	-------

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



Flaschenweine 150 cl & 300 cl

Rotwein

Fl.

Fläscher Pinot Noir, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	150cl	2020	120.00
Camp du Rouss Barbera d'Asti DOCG, Coppo, Piemont, Italien	150 cl	2019	130.00
Leone Rosso IGT, Il Poggione Cabernet Sauvignon, Merlot, Toskana, Italien	300 cl	2016	189.00

Flaschenweine 75 cl

Schaumweine

Fl.

Prosecco Spumante DOC Treviso Glera, Veneto, Italien			59.00
Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun Pinot Noir, Chardonnay, Champagne, Frankreich			85.00



Weissweine

Pinot Blanc, Brunner Weinmanufaktur  Hitzkirch, Schweiz	2020	55.00
Blanc de noir «Corbeau» Pinot Noir, Freienbach, Schweiz	2021	46.00
Grüner Veltliner, Bründlmayer Hauswein, Österreich	2020	49.00
Tement Blanc „Kalk&Kreide“ Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Welschriesling Südsteiermark	2020	65.00
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
Riesling by the Glass Mosel, Deutschland	2020	53.00
Pomino Bianco DOC, Marchesi de Frescobaldi Chardonnay, Pinot Bianco, Toskana, Italien	2021	52.00
Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa Arneis, Piemont, Italien	2021	67.00
iL Disperato Bianco delle Venezie IGT Garganega, Venetien, Italien	2021	55.00
Verdejo, Val de Vid Rueda, Spanien	2021	51.00



Roséweine

Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier Grenache, Südfrankreich	2021	45.00
Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz Blaubrugunder, Fläsch, Schweiz	2021	54.00

Rotweine

Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur  Hitzkirch, Schweiz	2020	52.00
Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2020	70.00
Sottoroccia Tenuta San Giorgio Cabernet Franc, Merlot Tessin, Schweiz	2019	63.00
Merlot del Ticino „Al Giardinetto“ Merlot, Gialdi Vini, Tessin	2018	60.00
Fläscher Pinot Noir, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2019	68.00
Le Rouge Amour, Cave Berthaudin Gamay, La Côte, Schweiz	2021	45.00
Cuvée Franz, Weingut Pöckl Merlot, Cabernet Sauvignon, Burgenland, Österreich	2018	63.00
The Wine Cuvée Rot, Erich Scheiblhofer Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Burgenland, Österreich	2019	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
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
Château Phélan-Ségur Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, St-Estèphe, Bordeaux, Frankreich	2010	119.00
Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Venetien, Italien	2019	59.00
Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco Corvina, Corvinone, Rondinella Venetien, Italien	2018	56.00
Camp du Rouss Barbera d'Asti DOCG, Coppo, Piemont, Italien	2019	65.00
Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo Sangiovese, Romagna, Italien	2016	56.00
Barbera d'Alba MonBirone DOC Piemont, Italien	2018	72.00
Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana Merlot, Cabernet Sauvignon, Toskana, Italien	2018	63.00



	Azienda Petra, Quercegobbe Merlot, Toskana, Italien	2010	86.00
	Barbera Passito Appassimento Barbera, Cantine San Silvestro, Piemont, Italien	2020	48.00
	Cesanese IGT Lazio rosso Cesanese, Lazio, Italien	2013	83.00
	Chianti Riserva Le Baròncole DOCG (BIO) Sangiovese, Canaiolo, Toskana, Italien	2018	74.00
	I Sodi di San Niccolò IGT Sangiovese, Malvasia Nera, Toskana, Italien	2017	98.00
	Barahonda Organic  Monastrell, Merlot Yecla DO, Spanien	2019	51.00
	Aalto, Aalto Bodega Tempranillo Ribera del Duero, Spanien	2019	97.00
	Sello del Rey, Muñoz Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Spanien	2018	49.00
	Baigorri Reserva Tempranillo, Rioja DOCa, Spanien	2013	73.00
	Martin Pescador Tempranillo, Graciano Rioja DOCa, Spanien	2016	49.00
	Abadia Retuerta, Selección Especial Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien	2018	67.00
	Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2019	56.00



MILL'FEUILLE