



# Speise- und Getrankekarte



---

## MILL'FEUILLE

1'000 Blätter  
stehen für eine grosse Vielfalt:

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



Aufgrund der aktuellen Situation haben wir unser Angebot  
vorübergehend angepasst.

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

## Terrasse

 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 12.00 Uhr (Sa/So bis 18.00)

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



<b>Leberkäsemmel</b> ☺	7.00
feinster Fleischkäse im Laugensemmel mit Kräutersenf	
<b>Ofenei</b>	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 ☹	
<b>Ofen-Falafel</b> ☺ ☹ ☹	9.00
In Tomatensugo mit Grillgemüse & Kresse	

---

<b>Mill'Feuille Frühstück</b>	27.00
Basis - Brot serviert à discretion	
+ 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
Salametti pikant	☼ ☼	8.00
Marinierte Oliven	☼ ☼ ☼	7.50
Georgischer Lobio	☼ ☼ ☼	8.00
Getrocknete Tomaten & Cherrytomaten	☼ ☼ ☼	6.50
<b>einmal alle 5 Gläser</b>		<b>34.00</b>

---

**Käseteller vom Luzerner Markt** 16.50  
mit hausgemachtem Feigensenf & Früchtebrot

---

---

## Vorspeisen



<b>Haussalat</b>   	9.60
bunter Blattsalat mit gebackenen Berbere-Kichererbsen & Kirschendressing	
<b>Tagessuppe</b> 	9.50
täglich wechselnd	
<b>Tatar vom jungen Weiderind</b>  	80 g 23.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Belperknolle	
<b>Georgischer Lobio</b>   	11.90
Dip aus weissen Bohnen, Bockshornklee & Chili mit Granatapfelkernen & Fladenbrot	
<b>Frühlings-Tartelette mit Sonnenblumenkernen</b>	14.50
mit Bärlauch-Frischkäse, Radieschen, Spargel, frischer Spinat, gelber Löwenzahn & Vinaigrette	
<b>Momo</b>  	13.50
Teigtaschen gefüllt mit koreanischem Kimchi, marinierter Pak Choi & Sesam-Teriyaki-Sauce	
<b>Steak Empanada</b>	7.50
gefüllt mit Rindfleisch, Rüebl, Champignons & London Pride Ale	
<b>Vegi Empanada</b>	7.50
gefüllt mit Spargel, Kartoffel & Bärlauch	

---

## Hauptgänge



<b>Pulled Mill'Feuille</b>		29.50
Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata		
<b>Tatar vom jungen Weiderind</b> (Ø) (🌿)	160 g	33.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Belperknolle		
<b>Knusperli</b> (Ø)		28.00
Forellenstreifen im Panko paniert, Sour Cream & Frites oder Salat		
<b>Burger</b>		27.00
Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomaten Chutney, Dijon-Senf, Rucola & hausgemachte Frites oder Salat		
<b>Flank Steak vom Luzerner Rind</b>		36.00
rosa gebraten & tranchiert mit Sauce Maltaise, Mohn-Nudeln, weisser & grüner Spargel		
<b>Grüner &amp; weisser Spargel</b>		29.00
mit Rhabarber, Sauce Maltaise & Mohn-Nudeln		
<b>Gebackene Blumenkohlröschen</b> (🌿) (Ø) (🌿)		27.00
Blumenkohl im Kichererbsenmantel mit indischem Linsendahl		
<b>Mittagsmenü mit Suppe &amp; Salat, Montag bis Freitag</b>		22.00
wöchentlich wechselnd, Auswahl zwischen Fleisch & vegetarisch		
<b>Potée du jour</b>		17.00
täglich wechselnd		



---

## Dessert

ab  
11.30

<b>Mill'Feuille</b>	9.50
hausgemachte Crèmeschnitte Rhabarber-Passionsfrucht-Kompott	10.50
<b>Eiskaffee gerührt</b> ☼	8.50
mit Kirsch	9.50
<b>Affogato Mill'Feuille</b> ☼	7.50
1 Kugel Joghurtglace mit einem Espresso übergossen	
<b>Apfelstrudel</b> (Ø ☼)	10.30
mit Vanillesauce oder Vanilleglace	
<b>Waffeln</b>	8.50
À la minute gebacken mit Ahorn-Schokoladensauce oder Rhabarber-Passionsfrucht-Kompott	
<b>Kuchen</b> – nach Tagesangebot, es hat so lang es hat	6.50

bis  
18.00



---

## Coupe

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
Schokoladorsorbet 🍷 🌿		
Mangosorbet 🍷 🌿		
Kokos-Stracciatella 🍷 🌿		
Erdbeersorbet 🍷 🌿		
Cookies-Glace		



### Frappé

aus allen Glacesorten möglich  
8.50

---

### Unsere Extras für obendrauf:

Schlagrahm 🌿	
Smarties	
Mandelblätter 🍷 🌿	
Nougat-Krokant 🍷	Rhabarber-Passionsfrucht-Kompott 🍷 🌿
Gummibärchen	
Meringue 🌿	Ahorn-Schokoladensauce 🌿
Banane 🍷 🌿	

je CHF 1.50

je CHF 2.00



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
Hausgemachte 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 von der Familie Keller	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

<b>Saisondrink</b>	13.50
Hanz Vodka oder Kühne Gin mit hausgemachter Saisonlimo	
<b>Pimmger</b>	12.00
Pimm's No1, hausgemachte Ingwerlimo, Orange, Gurke	
<b>Port &amp; Tonic</b>	12.00
Weisser Portwein, Tonic, Limette & Minze	
<b>Rosso Orange</b>	10.00
Vermouth di Torino Rosso, hausgemachte Blutorangenlimo & Limette	
<b>Cranberry Lillet</b>	10.00
Lillet blanc, hausgemachte Cranberry-Cherrylimo, Limette, Minze	
<b>Giselle Spritz, süss oder sauer</b>	9.70
Limetten-,Quitten- & Ingwer-Likör, Prosecco, Zitronenlimo oder Soda & Limette	
<b>Cranberry-Passionfruit (alkoholfrei)</b>	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
Waldhonig Chrüterbrand, Hecht	32%	4cl	9.00



---

## Offene Weine

### Schaumwein

<b>Prosecco Spumante DOC Treviso</b> Glera, Veneto, Italien		dl
		8.50

### Weissweine

<b>Blanc de noir «Corbeau»</b> Pinot Noir, Freienbach, Schweiz	2019	6.50
<b>Grüner Veltliner, Bründlmayer</b> L&T, Österreich	2018	7.00
<b>Verdejo, Val de Vid</b> Rueda, Spanien	2019	7.00
<b>Altugnac, Terres Amoureuses</b> Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, Frankreich	2018	8.00
<b>iL Disperato Bianco delle Venezie IGT</b> Garganega, Venetien, Italien	2019	7.50

### Rosé & Federweiss

<b>Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier</b> Grenache, Südfrankreich		dl
	2019	6.50
<b>Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz</b> Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2019	7.80





## Rotweine

<b>Akkurat Rot</b> Pinot Noir, Staatskellerei Zürich, Schweiz	2018	7.00
<b>Merlot del Ticino „Al Giardinetto“</b> Merlot, Gialdi Vini, Tessin	2017	7.80
<b>Abadia Retuerta, Selección Especial</b> Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien	2016	9.80
<b>Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos</b> Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2018	8.00
<b>Fläscher Pinot Noir, Fam. Heinz Kunz</b> Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2019	9.70

---

## Flaschenweine 37.5 cl

### Weissweine

			Fl.
<b>Chardonnay Colli Orientali del Friuli DOC</b> Chardonnay - Ronchi di Manzano, Friaul, Italien	37.5 cl	2016	35.00
<b>Chablis AC, Champs Royaux</b> Chardonnay - William Fèvre, Burgund, Frankreich	37.5 cl	2018	39.00



### Rotweine

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

---

### Flaschenweine 75 cl

#### Schaumweine

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



### Weissweine

<b>Pinot Blanc, Brunner Weinmanufaktur</b> Hitzkirch, Schweiz	2019	55.00
<b>Blanc de noir «Corbeau»</b> Pinot Noir, Freienbach, Schweiz	2019	46.00
<b>Grüner Veltliner, Bründlmayer</b> L&T, Österreich	2018	49.00
<b>Altugnac, Terres Amoureuses</b> Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, Frankreich	2018	56.00
<b>Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy</b> Burgund, Frankreich	2018	55.00
<b>Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett</b> Pfalz, Deutschland	2017	64.00
<b>Pomino Bianco DOC, Marchesi de Frescobaldi</b> Chardonnay, Pinot Bianco, Toscana, Italien	2018	52.00
<b>Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa</b> Arneis, Piemont, Italien	2019	67.00
<b>iL Disperato Bianco delle Venezie IGT</b> Garganega, Venetien, Italien	2019	52.00
<b>Verdejo, Val de Vid</b> Rueda, Spanien	2019	49.00

### Roséweine & Federweiss

<b>Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier</b> Grenache, Südfrankreich	2019	45.00
<b>Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz</b> Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2019	54.00



## Rotweine

<b>Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur</b> Hitzkirch, Schweiz	2018	52.00
<b>Sottorocchia Tenuta San Giorgio</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Tessin, Schweiz	2018	63.00
<b>Merlot del Ticino „Al Giardinetto“</b> Merlot, Gialdi Vini, Tessin	2017	60.00
<b>Sassi Grossi, Gialdi</b> Merlot, Tessin AOC, Schweiz	2012	92.00
<b>Le Rouge Amour, Cave Berthaudin</b> Gamay, La Côte, Schweiz	2018	45.00
<b>Akkurat rot</b> Pinot Noir, Staatskellerei Zürich, Schweiz	2018	48.00
<b>Fläscher Pinot Noir, Fam. Heinz Kunz</b> Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2019	68.00
<b>Big John Cuvée Reserve, Erich Scheiblhofer</b> Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Burgenland, Österreich	2018	59.00
<b>The Wine Cuvée Rot, Erich Scheiblhofer</b> Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Burgenland, Österreich	2018	55.00
<b>JT Rouge, Château de Nages (BIO)</b> Syrah, Mourvèdre Costières de Nîmes AOC, Frankreich	2015	58.00



<b>Etoile du Sud</b> Grenache, Carignan Côtes du Roussillon Villages, Domaine Thunevin-Calvet, Frankreich	2017	51.00
<b>Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter von Philippe Cambie</b> Grenache, Syrah, Mourvèdre Côtes du Rhône, Frankreich	2016	83.00
<b>Tour des Trois Lunes</b> Cabernet-Sauvignon, Merlot, Bordeaux Supérieur, Frankreich	2016	49.00
<b>Château Lagrange</b> Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Saint-Julien, Bordeaux, Frankreich	2012	96.00
<b>Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC</b> Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Venetien, Italien	2016	59.00
<b>Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco</b> Corvina, Corvinone, Rondinella Venetien, Italien	2016	56.00
<b>Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo</b> Sangiovese, Romagna, Italien	2016	56.00
<b>Barbera d'Alba MonBirone DOC</b> Piemont, Italien	2017	72.00
<b>Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Toskana, Italien	2017	63.00
<b>Azienda Petra, Quercegobbe</b> Merlot, Toskana, Italien	2010	86.00



<b>Cesanese IGT Lazio rosso</b> Cesanese, Lazio, Italien		2013	83.00
<b>Leone Rosso IGT, Il Poggione</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Toskana, Italien	300 cl	2016	189.00
<b>Chianti Riserva Le Baròncole DOCG (BIO)</b> Sangiovese, Canaiolo, Toskana, Italien		2017	74.00
<b>I Sodi di San Niccolò IGT</b> Sangiovese, Malvasia Nera, Toskana, Italien		2013	98.00
<b>Sello del Rey, Muñoz</b> Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Spanien		2015	49.00
<b>Baigorri Reserva</b> Tempranillo, Rioja DOCa, Spanien		2011	73.00
<b>Martin Pescador</b> Tempranillo, Graciano Rioja DOCa, Spanien		2016	49.00
<b>Alión, Bodegas y Viñedos Alión</b> Tempranillo, Ribera del Duero DO, Spanien		2014	108.00
<b>Abadia Retuerta, Selección Especial</b> Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien		2016	67.00
<b>Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos</b> Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal		2018	56.00