



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

9.00 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 oder Mill'Tella	
Birchermüesli	7.50
Haferflocken, Quark, frische Früchte, geröstete Haselnüsse	
Quark	7.50
hausgemachtes Granola, Sanddorn-Birnen-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 Sanddorn-Birnen-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 discretion + drei Frühstücksgerichte nach Wahl (gerne zum Teilen, für jede zusätzliche Person wird ein „Basis à 6.80“ berechnet)	



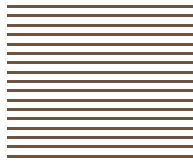
Apéro & Kleinigkeiten

ab
11.30

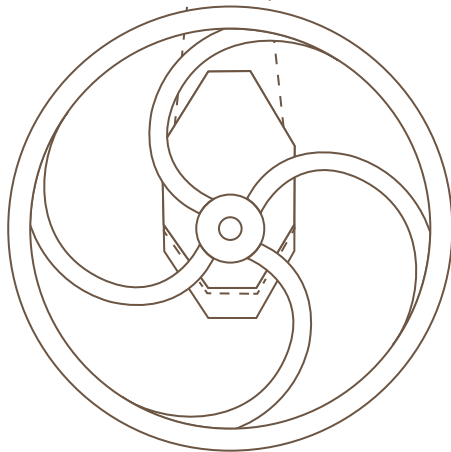
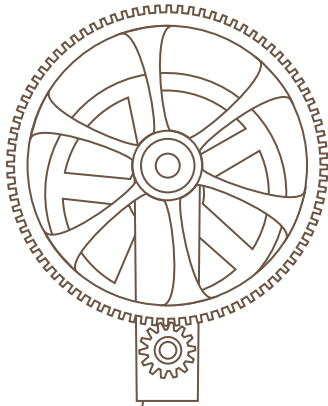
Im Glas mit Brot

Gereifter Gruyère 	8.00
Salametti pikant  	8.00
Marinierte Oliven   	7.50
Misir Wot, äthiopischer Linsen-Dip   	7.00
Getrocknete Tomaten & Cherrytomaten   	6.50
einmal alle 5 Gläser	34.00

Käseteller vom Luzerner Markt 16.50
mit hausgemachtem Feigensenf & Fruchtebrot



MILL'FEUILLE





MILL'FEUILLE

Menü Mill`Feuille

ab
18.00

Nüsslisalat mit Granatapfelkernen (🌿)

Dallenwiler Geisskäsepralinen im Kürbiskernmantel,
Tramezzini & Frenchdressing

Maroni-Rosmarinsuppe 🍷 🌿

mit tessiner Farina Bona Grissini

Momo 🍷 🌿

Teigtaschen gefüllt mit koreanischem Kimchi,
marinierter Pak Choi & Sesam-Teriyaki-Sauce

Luzerner Rinds Entrecôte mit Jakobsmuschel 🌿 (🍷)

dazu Chili-Schokoladenjus, Panisse, Sauerrahm
& Wintergemüse

oder

Geschmorte Rande 🌿 🍷 🌿

mit Baumnuss-Wasabi-Mayo, gerösteten Baumnüssen,
Panisse & Wintergemüse

Weisses Schokoladen-Kürbispbrownie

mit Kürbiskerne, Cashewnüsse, Kürbiskernöl, Schokoladensorbet
& Kumquatkompott

5-Gang Menü 78.00 // Vegetarisch 70.00

Vorspeisen

ab
11.30

Momo 🍴 🌿		13.50
Teigtaschen gefüllt mit koreanischem Kimchi, mariniertes Pak Choi & Sesam-Teriyaki-Sauce		
Ei MILL'FEUILLE 🍴		8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, Toast & Sauce Hollandaise		
Äthiopischer Misir Wot 🍴 🌿 🍴		11.90
Dip aus roten Linsen, Ingwer & Berbere mit Cherrytomaten & Fladenbrot		
Tatar vom jungen Weiderind 🍴 🍴	80 g	23.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Belperknolle		
Haussalat 🍴 🍴 🌿		9.60
bunter Blattsalat mit Kressedressing		
Nüsslisalat mit Granatapfelkernen 🍴		14.50
Dallenwiler Geisskäsepralinen im Kürbiskernmantel, Tramezzini & Frenchdressing		
Maroni-Rosmarinsuppe 🍴 🍴		11.50
mit tessiner Farina Bona Grissini		
Tagessuppe 🍴		9.50
täglich wechselnd		

ab
18.00

Hauptgänge

ab
11.30

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

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



ab
18.00 **Luzerner Rinds Entrecôte mit Jakobsmuschel** 🌿 (Ø) 44.00
dazu Chili-Schokoladenjus, Panisse, Sauerrahm
& Wintergemüse


ab
18.00 **Trüffelwürstchen vom Schwein** 🌿 33.00
an Madeirajus mit Brennessel-Risotto, Bimi Brokkoli, Kalettes
& frittiertes Rotkraut

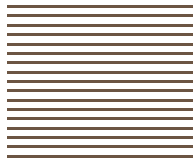
Angus Skirt Steak aus Ennetbürgen 🌿 39.00
rosa gebraten & tranchiert mit Sauce Béarnaise,
Kartoffelgratin & Wintergemüse

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

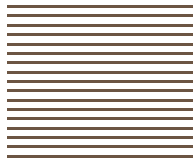
Geschmorte Rande    28.00
mit Baumnuss-Wasabi-Mayo, gerösteten Baumnüssen, Panisse
& Wintergemüse

 **Brennnessel-Risotto mit Burrata**  30.00
mit gerösteten Mandelblättchen, Bimi Brokkoli, Kalettes
& frittiertes Rotkraut

Knusperli  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
Kaffee Zwetschgen, Träsch oder Chrüter	6.50
Coretto Grappa, Holdrio, Schoggi Rum, Tee Rum	6.50
Hausgemachter Glühwein	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



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

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
Waldhonig Chrüterbrand, Hecht	32%	4cl	9.00
Hausgemachter Eierlikör	18%	4cl	8.00



Offene Weine

Schaumwein

		dl
Prosecco Spumante DOC Treviso		8.50
Glera, Veneto, Italien		

Weissweine

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

Rosé & Federweiss

		dl
Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier	2019	6.50
Grenache, Südfrankreich		
Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz	2019	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	2016	9.80
Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2018	8.00
Cabanon, Domaine Calvet-Thunevin Grenache, Carignan, Syrah Languedoc-Roussillon, Frankreich	2014	7.50

Flaschenweine 37.5 cl

Weissweine

			Fl.
Chardonnay Colli Orientali del Friuli DOC Chardonnay - Ronchi di Manzano, Friaul, Italien	37.5 cl	2016	35.00
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

Prosecco Spumante DOC Treviso Glera, Veneto, Italien	Fl.	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
Blanc de noir «Corbeau» Pinot Noir, Freienbach, Schweiz	2019	46.00
Grüner Veltliner, Bründlmayer L&T, Österreich	2018	49.00
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	2017	64.00
Pomino Bianco DOC, Marchesi de Frescobaldi Chardonnay, Pinot Bianco, Toscana, Italien	2018	52.00
Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa Arneis, Piemont, Italien	2019	67.00
iL Disperato Bianco delle Venezie IGT Garganega, Venetien, Italien	2019	52.00
Verdejo, Val de Vid Rueda, Spanien	2019	49.00

Roséweine & Federweiss

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



Rotweine

Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur Hitzkirch, Schweiz	2018	52.00
Sottorocchia 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	2018	45.00
Akkurat rot Pinot Noir, Staatskellerei Zürich, Schweiz	2018	48.00
Big John Cuvée Reserve, Erich Scheiblhofer Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Burgenland, Österreich	2018	59.00
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	2015	58.00
Etoile du Sud Grenache, Carignan Côtes du Roussillon Villages, Domaine Thunevin-Calvet, Frankreich	2017	51.00



Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter von Philippe Cambie Grenache, Syrah, Mourvèdre Côtes du Rhône, Frankreich	2016	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
Cabanon, Domaine Calvet-Thunevin Grenache, Carignan, Syrah Languedoc-Roussillon, Frankreich	2014	53.00
Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Venetien, Italien	2016	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, Toskana, Italien	2010	86.00



Cesanese IGT Lazio rosso Cesanese, Lazio, Italien		2013	83.00
Leone Rosso IGT, Il Poggione Cabernet Sauvignon, Merlot, Toskana, Italien	300 cl	2016	189.00
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
Alión, Bodegas y Viñedos Alión Tempranillo, Ribera del Duero DO, Spanien		2014	108.00
Abadia Retuerta, Selección Especial Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien		2016	67.00
Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal		2018	56.00