



Speise- & Getrankekarte



Mill'Feuille

1000 Storys
zahlreiche Charaktere & unendlich gute Zeiten.

Gemütlich, urban & nah.
Wir servieren Geschätztes & Feines für jeden Gusto an bester Lage.

Das ganze Jahr bewirten wir am Ufer der Reuss,
sind jeden Wochentag am Start & servieren




Hausgemachtes zu jeder Tageszeit.

Was wir tun, das lieben wir.
Offenheit & Wertschätzung leben wir im Team,
genauso wie gegenüber von unseren Gästen.



MILL'FEUILLE

Speisekarte

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

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

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

Wir sind nach den Kriterien von www.labelfaitmaison.ch
zertifiziert für grösstenteils selbstgemachte Speisen & Gerichte.



Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST.

Frühstücken

9.00 bis 11.00 Uhr (Sa/So bis 14.00)

Kleingebäck	1.90 – 4.20
Solang's hat – Croissant, Brioche, Pain au chocolat, Pausenbrötli, Nusschnecke, ...	
Basis – Brot zum selber schneiden à discrétion (pro Person)	7.90
mit Butter, hausgemachter Konfitüre & Mill'Tella	
Birchermüesli  	7.80
Haferflocken, Sojajoghurt, Früchte, geröstete Haselnüsse	
Quark	7.80
hausgemachtes Granola, Zwetschgen-Feigen-Kompott	
Portion Käse 	7.60
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
Lachsbagel	9.20
Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
Waffel	8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Zwetschgen-Feigen-Kompott	
Süsser Fruchthummus   	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojadrink, Nüsse, Cranberry, Früchte & Quinoa Pops	

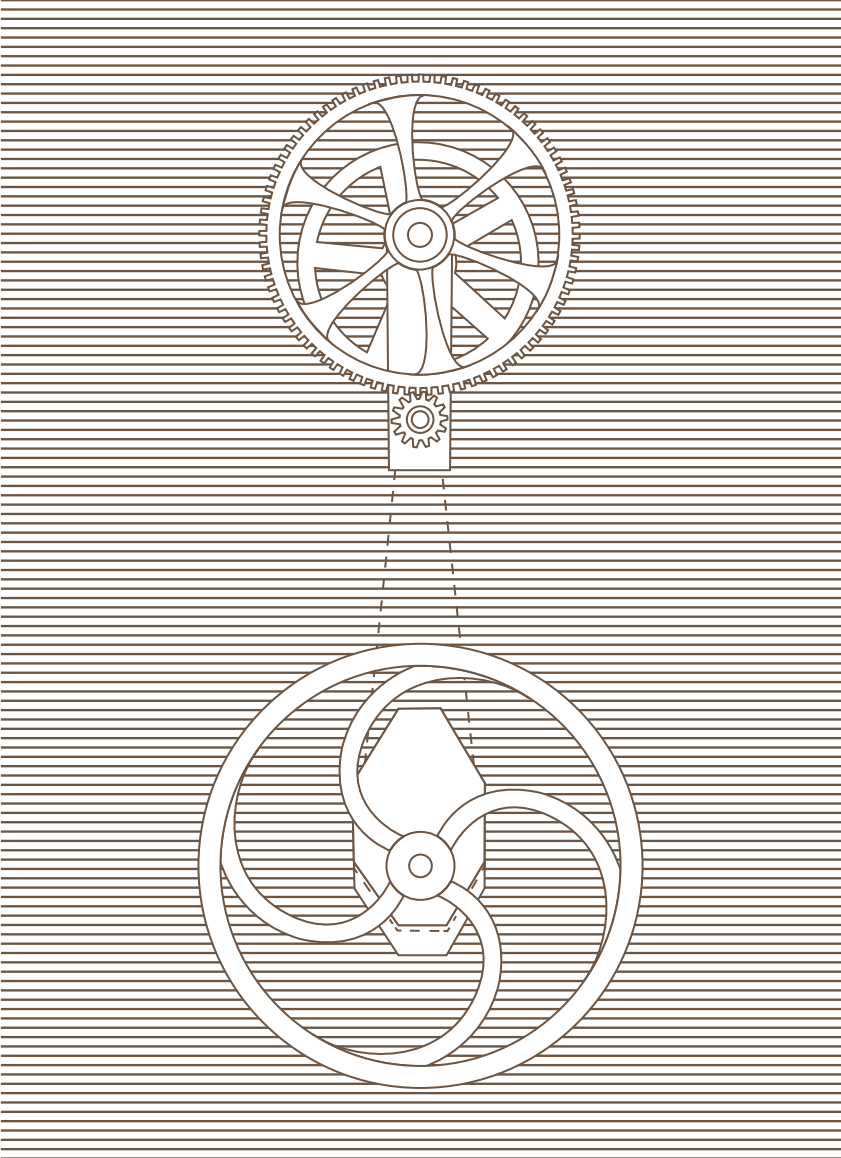


Leberkäsemmel	7.80
feinster Fleischkäse im Laugensemmel mit Kräutersenf	
Kleines Päärli Weisswürste vom Metzger Blättler	9.00
mit süssem Senf & Laugensemmel	
Ei MILL'FEUILLE (🌿)	9.20
Onsen-Ei, Blattspinat, auf Toastboden & Sauce Hollandaise	
Ei im Glas (🍷) (🌿)	6.80
Zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein Stück Brot	
Ofenei	8.80
In Tomatensugo mit Speck, ein Stück Brot (🍷) (🌿)	
In Tomatensugo mit Grillgemüse, ein Stück Brot (🍷) (🌿)	
In Schinken und Rahm mit Grana Padano, ein Stück Brot (🌿)	
Ofen-Falafel (🍷) (🌿) (🍃)	9.00
In Tomatensugo mit Grillgemüse	

Mill'Feuille Frühstück	29.00
Basis - Brot à discrétion zum selber schneiden + drei Frühstücksgerichte nach Wahl (gerne zum Teilen, für jede zusätzliche Person wird ein „Basis à 7.90“ berechnet)	



MILL'FEUILLE



Apéro & Kleinigkeiten

ab
11.00

Im Glas mit Brot

Gereifter Gruyère ☼	8.20
Marinierte Oliven ☼ ☼ ☼	7.50
Salametti ☼ ☼	8.20
Sauer eingelegte Champignons ☼ ☼ ☼	7.00
Fleischkäse mit süßem Senf ☼	7.60
einmal alle 5 Gläser	35.00

Dreierlei Dip mit Polarbrot ☼ ☼ ☼	14.50
Kürbis-Haselnuss	
Aubergine-Kichererbsen-Aprikose	
Getrocknete Tomaten	

Lachsbagel	9.20
Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	



MILL'FEUILLE

Menü Mill` Feuille

ab
18.00

Nüsslisalat

Pilze, Feigen, Kerne & Frenchdressing

Kartoffel-Wirz Suppe eingelegte Eierschwämmli

Geschmortes Rotkrautsteak

Buchweizenspätzli, Herbstgemüse,
caramellisierter Geisskäse & Rotkohlstroh

oder

Schnitzel vom Damhirsch

Buchweizenspätzli, Herbstgemüse
& Röteli-Jus

Geschmorte Birne

Schokoladencreme & caramellierte Mandeln

4-Gang Menü 76.00 // Vegetarisch 66.00

Vorspeisen



Gyozas		13.50
Kartoffel-Sauerkrautfüllung & Pommerysenf Dip		
Ei MILL'FEUILLE (🌿)		9.20
Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise		
Maroni Shortbread (🌿) (🌱) (🍃)		16.80
Fenchelsalat & Apfelpüree		
Nüsslisalat (🌿)		17.00
Pilze, Feigen, Kerne & Frenchdressing mit Wildhase		
Tatar vom jungen Weiderind (🌿)	80 g	23.50
mit gepickelten roten Zwiebeln, Kräuterrelish & Biergel		
Haussalat (🌿) (🌱) (🍃)		11.50
saisonaler Blattsalat mit karamellisierten Baumnüssen, gepickelte rote Zwiebeln & Agrumen Dressing		
Kartoffel-Wirz Suppe (🌿) (🍃) (🌱)		11.80
eingelegte Eierschwämmli		
Tagessuppe (🌿)		9.80
täglich wechselnd		

Hauptgänge

ab
11.30

Tatar vom jungen Weiderind (Ø) 160 g 35.00
mit gepickelten roten Zwiebeln, Kräuterrelish & Biergel

Burger 29.50
Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomaten Chutney,
Dijon-Senf, Rucola & hausgemachte Frites oder Salat

Pulled Mill'Feuille 31.50
Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata

Wildschweinragout 🌿 Ø 32.00
Randen-Süsskartoffel Mill'Feuille & Herbstgemüse

ab
18.00

Schnitzel vom Damhirsch 44.00
aus Ennetbürgen
Buchweizenspätzli, Herbstgemüse & Röteli-Jus

Knusperli Ø 29.50
Forellenfilet-Streifen im Panko, mit schwarzem Sesam paniert,
Chili-Cocktail-Dip & hausgemachte Frites oder Salat



Pilzragout   
Randen-Süsskartoffel Mill'Feuille & Herbstgemüse 29.00

Geschmortes Rotkrautsteak 32.00
Buchweizenspätzli, Herbstgemüse, caramellisierter Geisskäse
& Rotkohlstroh

ab
18.00

Maultaschen* 31.00
gefüllt mit Cous Cous, Ricotta, Pecorino & Zitronen
mit Mandel-Orangen-Pesto & Zoodles

Käseteller vom Luzerner Markt 18.50
mit hausgemachtem Feigensenf & Früchtebrot

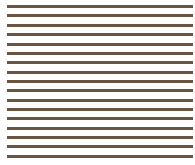
*extra für uns hergestellt von Pastarazzi in Sarnen

Dessert

ab
11.30

Vermicelle 🌿				10.00
mit Meringue & Rahm				
mit Vanilleglace				13.00
Kürbisparfait				13.80
Gewürzcrumble, Kürbiskernöl & Frischkäse				
Mill'Feuille				9.90
hausgemachte Crèmeschnitte				
mit Zwetschgen-Feigen-Kompott				11.90
Geschmorte Birne 🌿 🍷 🍷				12.80
Schokoladencreme & caramellierte Mandeln				
Apfelstrudel* (🍷 🍷)				11.90
mit Vanillesauce oder Vanilleglace				
Waffel				8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Zwetschgen-Feigen-Kompott				
Hausgemachter Eierlikör 🌿	18%	4 cl		8.20

Lust auf Glace?
Stelle deinen Coupe mit Hilfe unserer Coupe & Glacekarte zusammen.



MILL'FEUILLE

Getränkekarte



Kaffee

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.90
Espresso Macchiato	5.20
Cappuccino, Schale	5.50
Flat White	5.50
Caffè Latte, kräftiger Milchkaffee mit 2 Espresso-shots	6.10
Latte Macchiato	6.10
Caffè Moccha	6.20
Heisse oder kalte Schoggi / Ovi	5.00
Schoggi Mélange	6.00

Kalte Kaffee-Drinks

Caffè Freddo, Espresso mit Milch & Eis	6.10
Espresso Tonic	6.00

Tee

Frische Minze	5.90
Ingwertee aus Schweizer Bio Ingwersaft	
mit Zitrone & Honig	6.00
Tee von L'art du thé	4.90
Pfefferminze, Rooibos-Vanille, Assam, Earl Grey, Früchtetee, Grüntee, Kamillentee, Verveine, Hagebuttentee, Kräutertee	
Heisser Apfelsaft	5.20
Matcha Latte heiss / kalt	6.80
Hausgemachter Chai oder Kurkuma Latte heiss / kalt	6.80

Unsere Kaffeebohnen der Hausmarke Coffea sind Fairtrade & Bio.
Wir verwenden ausschliesslich Bio Vollmilch sowie
Schweizer Bio Haferdrink von der Genossenschaft Gutsch.



Wasser, Saft & Limo

Luzerner Wasser mit / ohne Kohlensäure	30 cl/50 cl	3.70/5.20
Hausgemachte Limos	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Zitrone / Schweizer Bio Ingwer / Blutorange / Kräuter / Feigen-Birne		
alle Limos servieren wir auch als Schorle		
Hausgemachter Eistee	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Apfelsaft / Apfelschorle	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Cola, Schweiz	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Vivi Kola Zéro	33 cl Flasche	5.60
El Tony Mate koffeinhaltig	33 cl Flasche	5.60
zämä® swiss original soda - aus Luzern	33 cl Flasche	6.50
Bitter Lemon / Tonic von J.GASCO	20 cl Flasche	5.60
Lurisia Chinotto	27.5 cl Flasche	5.60
Frischer Orangensaft von Sluups	20 cl	6.20
Tomatensaft	20 cl	5.10

Bier

Einsiedler Lager vom Fass	30 cl/50 cl	5.50/7.50
Mill'Bräu, Luzerner Bier	30 cl/ 50 cl	6.00/ 8.00
Panaché / Ingwer-Panaché / Light	30 cl/50 cl	5.50/7.50
Weizenbier, Luzerner Bier	50 cl Flasche	8.50
India Pale Ale, Luzerner Bier	33 cl Flasche	6.80
Légère, Luzerner Bier	33 cl Flasche	6.80
Rubicon Red Ale, MN Brew Rothenburg	30 cl Flasche	7.20
Saisonbier, Brauerei Sutton Dallenwil	33 cl Flasche	7.80
Wiess, Kölsche Art, Schluckspecht Luzern	33 cl Flasche	7.00
Möhl Apfelwein trüb, mit Alkohol	50 cl Flasche	6.50
Chopfab bleifrei, alkoholfreies Pale Ale <0.5%	33 cl Flasche	6.50
No Brainer, alkoholfreies Lager <0.5%, Luzern	33 cl Flasche	7.00



Aperitif

Vermouth di Torino Bianco / Rosso, Montanaro	16 %	4 cl	8.00
Campari	23 %	4 cl	8.00
Cynar	16 %	4 cl	8.00
Aperol	11 %	4 cl	8.00
+ Orangensaft		10 cl	2.50
+ Soda		10 cl	1.50
Aperol Spritz / Veneto			10.50
Suze Spritz			11.50
Gespritzter Weisswein			8.00

Spirituosen

Frakmont Lucerne Dry Gin, Luzern, Schweiz	43 %	4 cl	14.00
Gin Modernist, Basel, Schweiz	44 %	4 cl	12.00
RIVO Gin, Lago di Como, Italien	43 %	4 cl	13.00
Rum Diplomatico	40 %	4 cl	12.00
Turicum Vodka, Zürich, Schweiz	40 %	4 cl	10.00
Whisky Johnny Walker Red Label	40 %	4 cl	10.00
Whisky Oban 14y	43 %	4 cl	14.00
Whisky Goldwaescher Rye Virgin Oak, Schweiz	43 %	4 cl	12.00
Whisky Nikka from the Barrel Japan	51 %	4 cl	13.00



MILL'FEUILLE

Drinks

Geballte Ladung Lozärn	14.00
Bergkräuter von zämä® treffen auf Basilikum & Zitrone vom Henruk's Likör	
Sweet 'n' Sour	13.00
Amaretto, Limettensaft & hausgemachte, Schweizer Bio Ingwerlimo	
Lillet Sour	12.00
Lillet, Limettensaft & hausgemachte Zitronenlimo	
Port & Tonic	13.00
Weisser Portwein Sandeman, Tonic, Limette & Minze	
Summer Kiss	11.00
Aperol, Limettensaft & hausgemachte Zitronenlimo	
Suze Tonic	11.00
Suze, Schweppes Indian Tonic	
Sweet 'n' Sour Zero (alkoholfrei)	9.50
Lyre's Amaretti, Limettensaft & hausgemachte, Schweizer Bio Ingwerlimo	
Sunset Hug (alkoholfrei)	9.50
Lyre's Italian Spritz, Limettensaft & hausgemachte Zitronenlimo	


Für unsere Drinks verwenden wir auch aussergewöhnliche
schweizer Spirituosen & Liköre.
Die persönliche Note verleihen wir mit unseren hausgemachten Limos.



Digestiv

Grappa di Arneis, Marolo	42%	2 cl	8.50
Grappa di Moscato Après, Marolo	42%	2 cl	9.00
Grappa di Barolo, Marolo	50%	2 cl	12.50
Alte Birne, Haldihof	37%	2 cl	9.50
Alte Quitte, Haldihof	39%	2 cl	9.50
Alte Zwetschge aus dem Holzfass, Haldihof	38%	2 cl	10.00
Parfait Amour Aquavitas, Haldihof	30%	2 cl	8.50
Fläscher Tresterbrand, Fam. Heinz Kunz	41%	2 cl	9.00

Likör

Venti l'Amaro Italiano, Lago di Como, Italien	26%	4 cl	9.50
Alpenluft, Swiss House Liqueur, Meggen	21%	4 cl	7.50
Hibille, Tenoris, Zürich	21%	4 cl	9.50
Henruk's Likör Basilikum & Zitronen, Luzern	19%	4 cl	9.50
Amaretto di Saronno	28%	4 cl	9.00
Baileys	17%	4 cl	9.00
Hausgemachter Eierlikör 	18%	4 cl	8.20
Lyre's Amaretti	0.0%	4 cl	7.50
Lyre's Italian Spritz	0.0%	4 cl	7.50



Offene Weine

Schaumwein

			dl
	Prosecco Spumante DOC Treviso		9.00
	Glera / Venetien, Italien		



	Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets, J.C. Buecher	2018/2019	9.50
	Elsass, Frankreich		

Weissweine



	Lilium Bianco di Merlot Ticino, DOC, Vinattieri 	2023	8.50
	Tessin, Schweiz		

	Grüner Veltliner GV, Weingut Leindl	2022	8.00
	Österreich		

	Vermentino di Gallura, Alinos	2023	7.80
	Sardinien, Italien		

	Basa, Telmo Rodriguez	2023	7.50
	Verdejo / DO Rueda, Spanien		



	L'Oranget del Montmell, Amor per la Terra	2023	9.50
	Moscatel, Cariñena, Macabeo / Katalonien, Spanien		



Rosé


Eau de Provence, Côtes de Provence AOP Syrah, Cinsault, Grenache, Rolle / Provence, Frankreich	2023	8.00 dl
Wingman, Matchwine Merlot, Pinot Noir / Ungarn	2023	8.50

Rotweine




Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank Blauburgunder / Fläsch, Schweiz	2022	9.80
Il Vignone IGT Supertuscan, De'Ricci Cabernet Sauvignon, Merlot / Toskana, Italien	2018	9.50
Cuprum Reserva, Comalats Cabernet Sauvignon / Costers del Segre, Spanien	2021	9.50
Al-Ria Vinho Regional Algarve, Casa Santos Lima Touriga Nacional, Tinta Roriz (Tempranillo), Syrah Estremadura, Portugal	2021	8.20



Schaumweine

			Fl.
	Prosecco Spumante DOC Treviso Glera / Venetien, Italien		59.00
	Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets, J.C. Buecher Elsass, Frankreich	2019/2018	68.00
	Ancestrale Inspira't, Enlaire Vins Macabeu, Xarello / Katalonien, Spanien	2021	63.00
	Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun Pinot Noir, Chardonnay / Champagne, Frankreich		85.00

Weissweine

	La Trémaille Valais AOC Petit Arvine, Chardonnay / Wallis, Schweiz	37.5 cl	2020	46.00
	Müller-Thurgau, Brunner Weinmanufaktur  Hitzkirch, Schweiz		2023	55.00
	Blanc de noir «Corbeau» Pinot Noir / Freienbach, Schweiz		2022	46.00
	Lilium Bianco di Merlot Ticino, DOC, Vinattieri  Tessin, Schweiz		2023	55.00
	Grüner Veltliner GV, Weingut Leindl Österreich		2022	55.00



Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett 2020 64.00
Pfalz, Deutschland

Elsheimer Blume Riesling trocken, Wasem Wein 2021 69.00
Rheinhessen DQ, Deutschland

Château Larrivet Haut-Brion Blanc 37.5 cl 2019 54.00
Sauvignon Blanc, Sémillon
Pessac-Léognan AC, Frankreich

Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy 2021 58.00
Burgund, Frankreich

Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa 2023 69.00
Arneis / Piemont, Italien

Vermentino di Gallura, Alinos 2023 53.00
Sardinien, Italien

Basa, Telmo Rodriguez 2023 51.00
Verdejo / DO Rueda, Spanien



L'Oranget del Montmell, Amor per la Terra 2023 61.00
Moscatel, Cariñena, Macabeo / Katalonien, Spanien




6È Selecció Moscatell, Celler 9+ 2022 68.00
Moscatell / Tarragona, Spanien



Roséweine

Eau de Provence, Côtes de Provence AOP Syrah, Cinsault, Grenache, Rolle / Provence, Frankreich	2023	65.00
Wingman, Matchwine Merlot, Pinot Noir / Ungarn	2023	68.00

Rotweine

Passion, Donatsch, Graubünden AOC Pinot Noir / Malans, Schweiz	37.5 cl	2020	54.00
Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur  Hitzkirch, Schweiz	2022	58.00	
Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank Blauburgunder / Fläsch, Schweiz	2022	72.00	
Monolith, Weingut zur Sonne, Obrecht Pinot Noir / Jenins, Schweiz	2018	115.00	
Sottorocchia Tenuta San Giorgio Cabernet Franc, Merlot / Tessin, Schweiz	2022	66.00	

Rarität



	Pannobile, Gernot Heinrich Zweigelt, Blaufränkisch / Burgenland, Österreich	37.5 cl 2017/2018	45.00
	Karasi Areni Noir, Zorah Wines Areni Noir / Armenien	2021	75.00
	Domaine des Tourelles rouge, Chtaura Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault, Carignan Bekaa Valley, Libanon	2020	65.00
	Rainbow's End Limited Release Cabernet Franc / Stellenbosch, Südafrika	2015	78.00
	Avalon Cabernet Sauvignon / Napa Valley, USA	2014	76.00
	Château Thieuley Bordeaux claret AC Merlot, Cabernet Sauvignon/ Bordeaux, Frankreich	2023	69.00
	JT Rouge, Château de Nages Syrah, Mourvèdre Costières des Nîmes AOC, Frankreich	2017	58.00
	Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter, Philippe Cambie Grenache, Syrah, Mourvèdre/ Côtes du Rhône, Frankreich	2020	85.00
	Barolo Ciabot Berton 1961 DOCG Nebbiolo/ Piemont, Italien	37.5 cl 2019	52.00
	Ripasso iL Burgiado Valpolicella Superiore DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Venetien, Italien	2021	64.00



Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco Corvina, Corvinone, Rondinella Venetien, Italien	2019	58.00
Barbera d' Alba MonBirone DOC Barbera d' Asti DOCG / Piemont, Italien	2019	75.00
Camp du Rouss, Coppo Barbera d' Asti DOCG / Piemont, Italien	2021	65.00
Camp du Rouss, Coppo Barbera d' Asti DOCG / Piemont, Italien	150 cl 2021	130.00
Yemula Rubicone, IGT Cantine Umberto Cesari Emilia Romagna, Italien	2020	90.00
Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana Merlot, Cabernet Sauvignon / Toskana, Italien	2020	68.00
Il Vignone IGT Supertuscan, De'Ricci Cabernet Sauvignon, Merlot / Toskana, Italien	2018	65.00
Chianti Riserva Le Baròncole DOCG Sangiovese, Canaiolo / Toskana, Italien	2020	74.00
I Sodi di San Niccolò IGT Sangiovese, Malvasia Nera / Toskana, Italien	2017	98.00
Barahonda Organic Monastrell, Merlot / Yecia DO, Spanien	2020	51.00
Aalto, Aalto Bodega Tempranillo / Ribera del Duero, Spanien	2020	97.00

Bio

Bio

Pruno Black Edition, Finca Villacreces 2021 64.00
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon / Ribera del Duero, Spanien



L'abrunet de Frisach Negre, Cellat Frisach 2021 60.00
Garnacha Tinta, Cariñena / Katalonien, Spanien



Batibull 2019 71.00
Garnacha, Monastrell, Carinyena, Trepát, Ull de llebre
Enlaire Vins, Katalonien, Spanien



Cuprum Reserva, Comalats 2021 65.00
Cabernet Sauvignon / Costers del Segre, Spanien



La Cueva del Contador 2013 109.00
Tempranillo / Rioja, Spanien

Al-Ria Vinho Regional Algarve, Casa Santos Lima 2021 58.00
Touriga Nacional, Tinta Roriz (Tempranillo), Syrah
Estremadura, Portugal

Terra d'Alter Alicante Bouschet 2020 68.00
Alentejo, Portugal