



Speise- & Getrankkarte



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.



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.


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	

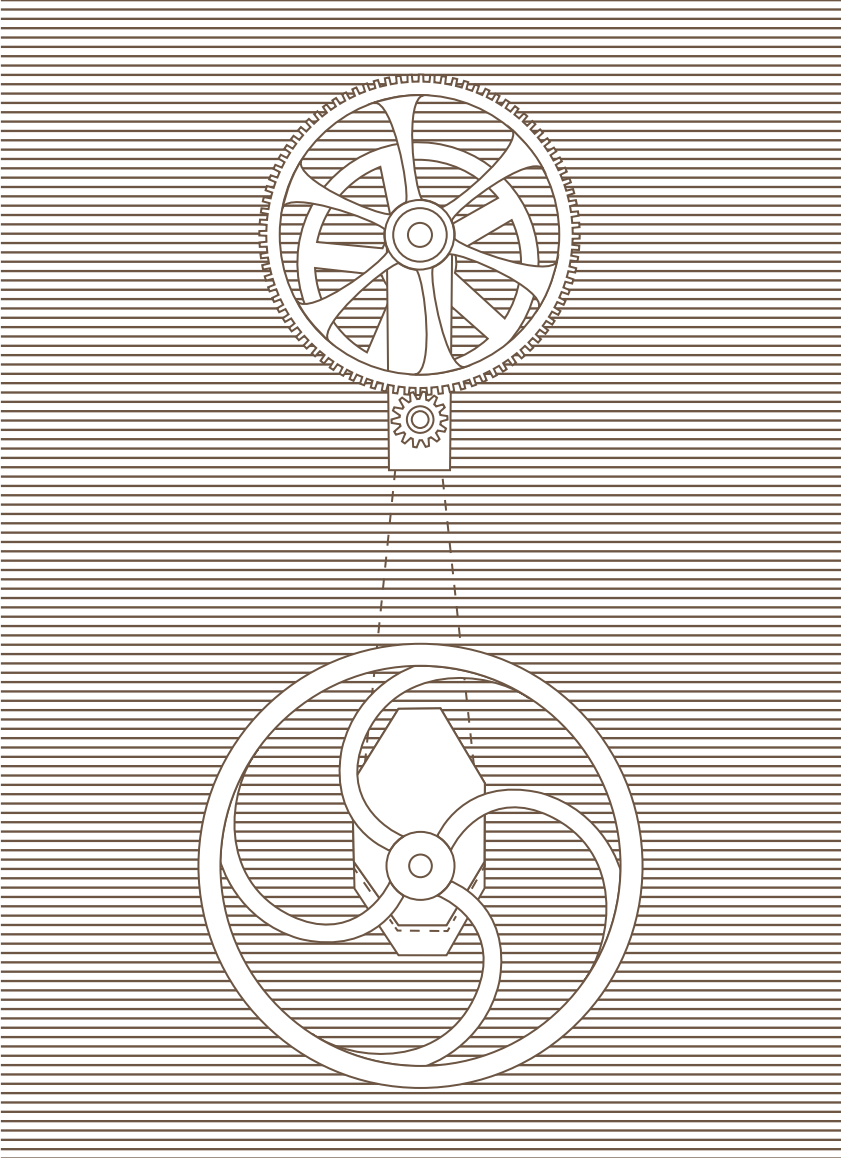


Leberkäsemmel	7.80
feinster Fleischkäse im Laugensemmel mit Kräutersenf	
Kleines Päärli Weisswürste vom Metzger Blättler	9.00
mit süssem Senf & Laugensemmel	
Ei MILL'FEUILLE (🌿)	9.20
Onsen-Ei, Blattspinat, auf Toastboden & Sauce Hollandaise	
Ei im Glas (🍷) (🌿)	6.80
Zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein 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
Marinierte Radiesli ☼ ☼ ☼	7.00
Fleischkäse mit süßem Senf ☼	7.60
einmal alle 5 Gläser	35.00

Dreierlei Dip mit Brot ☼ ☼ (☼)	16.00
Kürbis-Haselnuss	
Aubergine-Kichererbsen-Aprikose	
Getrocknete Tomaten	




Lachsbagel	9.20
Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	




MILL'FEUILLE

Menü Mill` Feuille


ab
18.00

Gebeizter Saibling oder geschmorte Karotte   
Gurkensalat, Sesam-Limettendressing
& Miso Mayo

Meerrettich-Kartoffel Suppe   
Apfelchutney & geröstete Cashewkerne

Gebrannter Lauch 
Mascarponepolenta, gebratener Federkohl & Shiitake

oder

Rindskopfbäckchen 
Mascarponepolenta, gebratener Federkohl
& Sanddornpremolata

Calamansicrème   
Crumble & Kumquatkompott

4-Gang Menü 83.00 // Vegetarisch 70.00

Vorspeisen



Bao Bun		14.50
Gemüsefüllung & Coleslaw		
Ei MILL'FEUILLE 		9.20
Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise		
Gebeizter Saibling  		17.50
Gurkensalat, Sesam-Limettendressing & Miso Mayo		
Geschmorte Karotte   		14.50
Gurkensalat, Sesam-Limettendressing & Miso Mayo		
Nüsslisalat 		16.50
Sonnenblumenkerne, Geisskäse & Randen-Preiselbeerdressing mit Mostbröckli		
Tatar vom jungen Weiderind 	80 g	24.00
mit gepickelten roten Zwiebeln, Kräuterrelish & Pfefferaioli		
Haussalat   	12.00 / 16.00	
saisonaler Blattsalat mit karamellisierten Baumüssen, gepickelte rote Zwiebeln & Hausdressing		
Meerrettich-Kartoffel Suppe   	12.00 / 16.50	
Apfelchutney & geröstete Cashewkerne		
Tagessuppe 		9.90

Hauptgänge

ab
11.30

Tatar vom jungen Weiderind (Ø) 160 g 36.00
mit gepickelten roten Zwiebeln, Kräuterrelish & Pfefferaiole

Burger 29.50
Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Speckkonfi,
Gurkenpickles & hausgemachte Frites oder Salat

Pulled Mill'Feuille 32.00
Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata




Alpsteiner Entenbrust Ø 🌿 48.00
Steckrübenpüree, Gemüse, Blaubeergel & Kürbiskernjus

ab
18.00



Rindskopfbäckchen 🌿 44.00
Mascarponepolenta, gebratener Federkohl
& Sanddorngremolata

Knusperli Ø 31.00
Forellenfilet-Streifen im Panko, mit schwarzem Sesam paniert,
Smoky-Cocktail-Dip & hausgemachte Frites oder Salat



Teriyaki-Aubergine    32.00
Steckrübenpüree, Gemüse & Haselnusscrunch

 **Gebrannter Lauch**  34.00
Mascarponepolenta, gebratener Federkohl & Shiitake








Maultaschen*   33.00
Rotkraut-Maronifüllung, Nussauce,
Granatapfel & Spinatblätter

Käseteller vom Luzerner Markt 18.50
mit hausgemachtem Feigensenf & Früchtebrot

*extra für uns hergestellt von Pastarazzi in Sarnen

Dessert

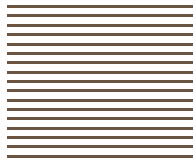
ab
11.30

Calamansicrème   	14.50
Crumble & Kumquatkompott	
Mill'Feuille	9.90
hausgemachte Crèmeschnitte mit Zwetschgen-Feigen-Kompott	
Geschmorter Kürbis 	15.00
Balsamicoglace, Tonkabohnencrème & Pumpernickel	
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

bis
18.00

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

*hergestellt von Dolce Amore in Küssnacht am Rigi



MILL'FEUILLE

Getränkekarte



Kaffee

Kaffee, Espresso, Ristretto	5.00
Espresso Macchiato	5.20
Cappuccino, Schale	5.50
Flat White	5.60
Caffè Latte, kräftiger Milchkaffee mit 2 Espresso-shots	6.20
Latte Macchiato	6.20
Caffè Moccha	6.50
Heisse oder kalte Schoggi / Heliomat	5.20
Schoggi Mélange	6.50
Kaffee Zwetschgen, Träsch oder Chrüter	6.80
Coretto Grappa, Holdrio, Schoggi Rum, Tee Rum	6.80
Hausgemachter Glühwein	6.80

Kalte Kaffee-Drinks

Caffè Freddo, Espresso mit Milch & Eis	6.20
Espresso Tonic	6.50

Tee

Frische Minze	6.00
Ingwer Tee GINGR GURU	6.00
mit frischem, bio & fairtrade Ingwersaft	
Tee von L'art du thé	5.00
Medina, Rooibos-Vanille, Assam, Earl Grey, Früchtetee, Grüntee, Kamillentee, Verveine, Hagebuttentee, Kräutertee	
Heisser Apfelsaft	5.40
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	4.00/5.50
Hausgemachte Limos	30 cl/50 cl	5.00/6.80
Zitrone / Schweizer Bio Ingwer / Blutorange / Kräuter / Feigen-Birne		
alle Limos servieren wir auch als Schorle		
Hausgemachter Eistee	30 cl/50 cl	5.00/6.80
Apfelsaft / Apfelschorle	30 cl/50 cl	5.00/6.80
Cola, Schweiz	30 cl/50 cl	5.00/6.80
Vivi Kola Zéro	33 cl Flasche	5.80
El Tony Mate koffeinhaltig	33 cl Flasche	5.80
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	6.40
Tomatensaft	20 cl	5.20

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
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	8.50
Campari	23 %	4 cl	8.50
Cynar	16 %	4 cl	8.50
Aperol	11 %	4 cl	8.50
+ Orangensaft		10cl	2.50
+ Soda		10cl	1.50
Aperol Spritz / Veneto			11.50
Suze Spritz			11.50
Aplo Spritz			11.50
Gespritzter Weisswein			8.50

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



Drinks

Geballte Ladung Lozärn	14.50
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	
Apllo Tonic	11.00
Apllo, 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
Parfait Amour Aquavitas, Haldihof	30%	2 cl	8.50
Fläscher Tresterbrand, Fam. Heinz Kunz	41%	2 cl	9.00

Likör

Apllo, Fischbach, Luzern, Switzerland	13%	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



MILL'FEUILLE

Offene Weine

Schaumwein

		dl
Prosecco Spumante DOC Treviso		9.00
Glera / Venetien, Italien		



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

Weissweine

Bianco Bagnolo Albana Secco DOCG	2021	7.50
Romagna, Italien		

Chardonnay DOC Sicilia Feudo Disisa	2020	8.50
Sizilien, 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

Malanser Pinot Noir, Andrea Lauber Pinot Noir / Malans, Schweiz	2023	9.70
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		59.00
	Glera / Venetien, Italien		
	Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets, J.C. Buecher	2019	68.00
	Elsass, Frankreich		
	Ancestrale Inspira't, Enlaire Vins	2021	63.00
	Macabeu, Xarello / Katalonien, Spanien		
	Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun		85.00
	Pinot Noir, Chardonnay / Champagne, Frankreich		

Weissweine

	La Trémaille Valais AOC	37.5 cl	2020	46.00
	Petit Arvine, Chardonnay / Wallis, Schweiz			
	Müller-Thurgau, Brunner Weinmanufaktur 		2023	55.00
	Hitzkirch, Schweiz			
	Blanc de noir «Corbeau»		2023	46.00
	Pinot Noir / Freienbach, Schweiz			
	Knoll Grüner Veltliner Loibenberg Smaragd		2001	135.00
	Wachau, Österreich			
	Knoll Riesling Loibenberg Smaragd		2002	140.00
	Wachau, Österreich			
	Elsheimer Blume Riesling trocken, Wasem Wein		2021	69.00
	Rheinhessen DQ, Deutschland			




Château Larrivet Haut-Brion Blanc Sauvignon Blanc, Sémillon Pessac-Léognan AC, Frankreich	37.5 cl	2019	54.00
Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy Burgund, Frankreich		2021	58.00
Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa Arneis / Piemont, Italien		2023	69.00
Chardonnay DOC Sicilia Feudo Disisa Sizilien, Italien		2020	55.00
Bagnolo Bianco Albana Secco DOCG Romagna, Italien		2021	51.00
Basa, Telmo Rodriguez Verdejo / DO Rueda, Spanien		2023	51.00
 L'Oranget del Montmell, Amor per la Terra Moscatel, Cariñena, Macabeo / Katalonien, Spanien		2023	61.00
 6È Selecció Moscatell, Celler 9+ Moscatell / Tarragona, Spanien		2022	68.00



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	2023	58.00	
Malanser Pinot Noir, Andrea Lauber Pinot Noir / Malans, Schweiz	2023	70.00	
Monolith, Weingut zur Sonne, Obrecht Pinot Noir / Jenins, Schweiz	2017	115.00	
Sottoroccia Tenuta San Giorgio Cabernet Franc, Merlot / Tessin, Schweiz	2022	66.00	





	Pannobile, Gernot Heinrich Zweigelt, Blaufränkisch / Burgenland, Österreich	37.5 cl 2017/2018	45.00
	Schwarz Rot, Johann Schwarz Zweigelt / Burgenland, Österreich	2000	120.00
	Karasi Areni Noir, Zorah Wines Areni Noir / Armenien	2022	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 clairet 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
	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	2017/2020	98.00
	Castello dei Rampolla d'Alceo Cabernet Sauvignon, Toscana, Italien	2012	189.00
	Barahonda Organic Monastrell, Merlot / Yecia DO, Spanien	2020	51.00
	Aalto, Aalto Bodega Tempranillo / Ribera del Duero, Spanien	2021	97.00
	Pruno Black Edition, Finca Villacreces Tinto Fino, Cabernet Sauvignon / Ribera del Duero, Spanien	2021	64.00

	L'abrunet de Frisach Negre, Cellar Frisach Garnacha Tinta, Cariñena / Katalonien, Spanien	2021	60.00
	Muntura Quevedo Carinyena, Trepát, Ull de llebre, Garnacha, Monastrell Enlaire Vins, Katalonien, Spanien	2021	71.00
	Cuprum Reserva, Comalats Cabernet Sauvignon / Costers del Segre, Spanien	2021	65.00
	La Cueva del Contador Tempranillo / Rioja, Spanien	2013	109.00
	Al-Ria Vinho Regional Algarve, Casa Santos Lima Touriga Nacional, Tinta Roriz (Tempranillo), Syrah Estremadura, Portugal	2021	58.00
	Terra d'Alter Alicante Bouschet Alentejo, Portugal	2020	68.00



Alle unsere Brot- & Backwaren stammen aus Luzerner Bäckereien, mit Ausnahme derjenigen, die unten aufgeführt sind:

Bagel mit Sesam aus Deutschland
Brioche mit Kopf, Butter Schokoweggen, Buttergipfel
& Toast aus Frankreich