

MENU - MAXIMO

Mosaik vom Thunfisch und schottischem Rauchlachs

Wasabimousse | Pumpernickel | Essiggemüse

maximo

Geflügelkraftbrühe

Trüffel | Gemüse | Wachtelei

maximo

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Riesencrevette

Petersilienrahmsauce
Zitronenravioli | Artischocken

maximo

Rindsfiletmedaillon Rossini

Portweinjus | Entenleber
Lyoner-Kartoffeln | Gemüse

maximo

Mandarinenstreuselkuchen

Lebkuchen-Schokoladenmousse
Granatapfelglace

3 Gänge	CHF 79.00
4 Gänge	CHF 94.00
5 Gänge	CHF 108.00

VORSPEISEN

CHF

Mosaik vom Thunfisch und schottischen Rauchlachs

23.50

Wasabimousse | Pumpernickel | Essiggemüse

Hausgeräuchertes Pastrami

22.50

Randen | Sbrinz | Salatblume

Entenleber-Pflaumenterrine

28.00

Karamellisierter Apfel | Portweingelée | Toast

SUPPEN

Pastinakencremesuppe

14.50

Kokosnussglace

Hummersamtsuppe

16.50

Riesencrevette | Zitronenravioli

Geflügelkraftbrühe

14.00

Trüffel | Gemüse | Wachtelei

SALATE

Bunter Blattsalat

11.00

Gemischter Salat

13.50

Wintersalat

15.50

Orangen | Pflaumen | Speck

Nüsslisalat

16.00

Artischocken | Ei | Baumnüsse

FLEISCH

CHF

Duett von der Entenbrust und Entenleber

40.00

Orangen-Coari-Honigsauce | Basmatireis | Gemüse

Schweinsfiletpiccata Milanese

39.00

Weissweinrisotto | kleine Gemüse

Rindsentrecôte mit Markkruste

45.00

Portweinsauce | Kroketten | Gemüse

Lammrückenfilet Provençale

48.00

Enziansauce | Lyoner-Kartoffeln | Gemüse

Kalbsrücken Holstein

54.00

Lachs | Wachtelei | Kartoffelgnocchi | Spinat

FISCH

Grilliertes Lachssteak mit Paranüssen

40.00

Orangen-Coari-Honigsauce | Kartoffelgnocchi | Blattspinat

Souffliertes Saiblingsfilet

42.00

Basmatireis | Dörrotomaten | Gemüse | Kräuter

Gebrautes Wolfsbarschfilet mit Riesencrevetten

45.00

Petersilienrahmsauce | Zitronenravioli | Artischocken | Gemüse

***KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT**

VEGETARISCH

CHF

Sämiges Trüffelrisotto

Trüffel | Brie

29.50

Kartoffelgnocchi

Artischocken | Sbrinz | Tomate

27.50

Buntes Gemüse im Backteig

Basmatireis | Spinat | Mango | roter Thaicurrydip

32.50

Gemüseteller Saisonal

Kartoffeln

30.00

HAUSSPEZIALITÄTEN

Kalbsleberli (es hed solang's hed)

Rösti | Zwiebeln

42.00

Rindsfilet-Spiess flambiert (ab 2 Personen)

Sauce Bernaise | Beilage nach Wahl | Gemüse

70.00 pro Pers.

***KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT**

KLASSIKER

CHF

Thorenbergrösti

Speck | Zwiebeln | Käse | Spiegelei

27.50

Burebratwurst Hausrezept

Rösti, Pommes frites oder Nudeln | Zwiebelsauce

26.50

Äplermaccaroni

Röstzwiebeln | Apfelschnitzli

25.00

Schweinscordon-bleu Thorenberg

Bratensauce | Pommes frites | Gemüse

42.00

Schweinsschnitzel paniert

Pommes frites

29.00

Rindsfiletstreifen Stroganoff

Basmatireis | Kleine Gemüse

45.00

Fitnesssteller

Kalbsschnitzel | Salate

38.00

Egliknusperli

Salate | Tartarsauce

35.00

***KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT**

DEKLARATION UND LIEFERANTEN

Schwein, Kalb und Rindfleisch: CH

Lamm: CH | NZ | AUS

Geflügel: CH | FR

Fisch und Krustentiere: CH | EU | VN | FAO71

Eier: CH

Fleisch: Metzgerei Müller Littau, Felder Schwyz, Mérat Rothenburg

Fisch: Gebrüder Bianchi Zufikon

Gemüse: Mundo Rothenburg

Eier: Schweizer Freiland Eier Mundo

Wir wissen was drin ist

Über allfällige Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne Auskunft. Informieren Sie sich bei Allergien und Unverträglichkeiten bei unseren Servicemitarbeitern oder direkt in der Küche.

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag 07:30 bis 23.00

Sonntag und Montag Ruhetage

Hotelbetrieb: 7 Tage



Mitglied seit 2009

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen ist eine Fachvereinigung von ausgewiesenen Köchen, die zugleich Inhaber eines gastronomischen Betriebes sind. Die Gilde schafft klare gastronomische Strukturen und bürgt für Qualität, Kreativität und Gastlichkeit.



Der Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL), gegründet 1923, ist eine Vereinigung von rund 170 aktiven und pensionierten Küchenchefs und Vertretungen von Gastro-Zulieferfirmen aus der ganzen Zentralschweiz.



Wir bilden aus.

Wir nehmen unsere soziale Verantwortung wahr und bilden Lehrlinge in der Küche aus.