

WO DER ALLTAG NACH FESTTAG SCHMECKT

Magische Momente, unvergessliche Stunden. Speisen im Restaurant Maximo, Hotel Thorenberg, ist ein wahres Fest für die Sinne. Wo sich hochstehende Küche mit herzlicher Ambiance vereint.

Ob ein Geschäftsessen, ein Essen zu zweit oder mit Familie und Freunden: Sie sollen sich bei uns so richtig wohl fühlen und sich kulinarisch verwöhnen lassen.

Wir möchten Sie nicht nur zufrieden stellen, sondern begeistern. Deshalb legen wir Wert auf eine saisonale und kreative Küche. Dazu nehmen wir eine Portion Fantasie, fügen frische Zutaten hinzu und würzen das Ganze grosszügig mit einer Prise Experimentierfreudigkeit.

Am besten überzeugen Sie sich selbst.

Frisch und fein muss es sein.

- Gemüse beziehen wir direkt von Bauern aus der Region oder über unseren Gemüsehändler.
- Schweine- und Kalbfleisch aus der Schweiz: Direkt von Bauern aus der Region oder von unserem Metzger.
- Lammfleisch aus Neuseeland, Schweiz oder Australien.
- Rindfleisch aus der Schweiz oder Südamerika. Sehr oft von unseren Bauern aus der Region.
- Geflügel aus der Schweiz oder Frankreich.

Hinweis für den à la Carte Bereich des Restaurant Maximo:

Bei einer Konsumation von nur einer Vorspeise berechnen wir einen Gedeck-Aufpreis von CHF 5.00.

Unsere Öffnungszeiten

Täglich geöffnet

Montag bis Freitag	08:00 bis 24.00
Samstag	08:00 bis 24.00
Sonntag	10:00 bis 16.00



VORSPEISEN

CHF

Lachs im Holzofen geräuchert mit Orange

19.50

Honig-Senfmosse | Dill-Gurken | Kräuter | Sprossen

Herbstliches Rindstatar

21.00

Süss-saurer Kürbis | Steinpilze | Radieschen | Cassis

Kürbis- Ziegenkäsequiche

18.50

Geräucherte Entenbrust | Mango-Apfel Chutney | Herbstsalat

SUPPEN

Kürbis-Currysuppe

12.00

Kokos

Sellerie-Trüffelcremesuppe

14.50

Birne | Riesenkrevette

SALATE

Bunter Blattsalat

10.00

Gemischter Salat

12.50

Nüsslisalat

15.00

Speck | Brotcroûtons

Herbstlicher Salat mit Feigendressing

16.50

Geräucherte Entenbrust | Birnen | Trauben | Orangen | Pilze



FLEISCH

CHF

Rindsfilet und Entenleber

54.00

Steinpilzrisotto | Apfel-Zwiebelragout | Gemüse

Wiener Nuss-Schnitzel

42.00

Maroni-Pappardelle | Gemüse

Schweinsfiletmedaillons mit Haselnusskruste

39.00

Kartoffel-Kräuterroulade | Rahm-Sauerkraut | Gemüse

Pouletbruststreifen im Backteig „Asiatisch“

35.00

Limetten-Kokosreis | Gemüsestreifen | Mungosprossen | Shiitake

FISCH

Saiblingsfilet mit Apfel-Zwiebelrelish

42.00

Steinpilzrisotto | Gemüse

Zanderfilet mit Senfsauce

39.00

Kartoffel-Kräuterroulade | Rahm-Sauerkraut | Gemüse

Riesenkrevetten im Backteig „Asiatisch“

36.00

Limetten-Kokosreis | Gemüsestreifen | Mungosprossen | Shiitake

***KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT**



Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt.

VEGETARISCH

CHF

Kürbisravioli 30.00
Curry | Karamellisierter Ziegenkäse | Macadamianussöl

Steinpilzrisotto 28.00
Parmesan | Rucola | Pinienkerne

Kartoffel-Kräuterroulade 29.00
Kürbissauce | Bunt Gemüse

Maroni-Pappardelle 29.00
Gorgonzola | Birne | Baumnüsse

Mit Zusätzlich:

3 Stk. Riesenkrevetten 7.00

2 Stk. Wachtelbrüstli 8.50

HAUSSPEZIALITÄTEN

Kalbsleberli (es hed solang's hed) 35.00
Rösti | Zwiebeln

Rindsfilet-Spiess flambiert (ab 2 Personen) 64.00 pro Pers.
Beilage nach Wahl | Gemüse | Sauce Bernaise

***KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT**



KLASSIKER

CHF

Burerösti

26.50

Fleischkäse | Specktranchen | Spiegelei

Thorenberggrösti

24.50

Speck | Zwiebeln | Käse | Spiegelei

Burebratwurst Hausrezept

23.00

Rösti, Pommes frites oder Nudeln | Zwiebelsauce

Äplermaccaroni

23.00

Röstzwiebeln | Apfelschnitzli

Schweinscordon-bleu Thorenberg

35.00

Pommes frites | Gemüse

Schweinschnitzel paniert

26.50

Pommes frites

Fitnesssteller

33.00

Kalbsschnitzel | Salate

Egliknusperli

32.00

Salate | Tartarsauce

Schweinschnitzel „Jäger Art“

32.00

Spätzli | Rotweinbirne

***KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT**



Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt.