

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. Eier aus Schweizer Freilandhaltung.
- 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.
- Fisch aus einheimischer Zucht oder Europa
- Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten, wenden Sie sich an unser Personal.

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

Geräucherte Tiefsee Scallops (Jakobsmuscheln)

22.00

Fenchel-Orangensalat | Süss-saurer Kürbis

Rindstatar trifft Herbst

23.00

Gepickelter Kürbis | Steinpilze | Radieschen | Cassis

Schwarzwurzel Tarte mit Roquefort

19.50

Pinienkerne | Fenchel | Granatapfel | Orange

SUPPEN

Kürbissuppe

12.00

Curry-Apfel | Kürbiskernöl

Maronisuppe mit Chili-Zimt Croûtons

14.50

Geräucherte Entenbrust

SALATE

Bunter Blattsalat

10.00

Gemischter Salat

12.50

Nüsslisalat

15.00

Speck | Brotcroûtons | Trauben

Herbstlicher Salat mit Granatapfel-Sherrydressing

16.50

Hirsch Mostbröckli | Pecan Nüsse | Orangen



FLEISCH

CHF

Rindsfilet mit Markkruste à la Bordelaise Schwarzwurzel Risotto Kleine Gemüse	54.00
Kalbsschnitzel in Nusspanade mit Apfelremoulade Kürbisdudeln	42.00
Schweinsfiletmedaillons mit Apfel und Senf Randen Gnocchi Cremiges Sauerkraut	39.00
Pouletbruststreifen mit Ingwer „Asia“ Pistazien Reis Lauchzwiebeln Sesam Gemüsestreifen	34.50

FISCH

Lachsforelle vom Spitzhof mit Apfel-Senf Chutney Randen Gnocchi Cremiges Sauerkraut Gemüse	42.00
Zanderfilet mit Kapern und Zitrone Nature Kartoffeln Blattspinat Gemüse	39.00
Riesenkrevetten und geräucherte Jakobsmuscheln Meerrettich Risotto Kürbis Gemüse	40.00

***KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT**



VEGETARISCH

CHF

Steinpilz Ravioli

Steinpilze | Blattspinat

29.00

Schwarzwurzel Risotto

Parmesan | Herbstliches Gemüse

28.00

Randen Gnocchi mit Apfel-Senf Chutney

Süss-saurer Kürbis | Rosenkohl

28.00

Kürbisdudeln

Kürbissauce | Buntes Gemüse

27.50

HAUSSPEZIALITÄTEN

Kalbsleberli (es hed solang's hed)

Rösti | Zwiebeln

36.00

Rindsfilet-Spiess flambiert (ab 2 Personen)

Beilage nach Wahl | Gemüse | Sauce Bernaise

64.00 pro Pers.

***KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT**



Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

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

36.00

Pommes frites | Gemüse

Schweinschnitzel paniert

26.50

Pommes frites

Fitnesssteller

33.00

Kalbsschnitzel | Salate

Egliknusperli

32.00

Salate | Tartarsauce

***KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT**

