

MENUVORSCHLÄGE FRÜHLING



Lieber Gast

Die saisonalen Kompositionen wurden von unserem Küchenchef zusammengestellt, und eignen sich für Gesellschaften ab 10 Personen.

Sie können sie nach Belieben abändern, Gänge austauschen oder mit nachstehenden Gerichten ergänzen.

Wir beraten Sie persönlich oder kreieren Ihnen Ihr eigenes Menu. Geben Sie uns die Personenzahl, die Speise-Präferenzen und den Preisrahmen bekannt. Für individuelle, exklusive Wünsche stellen wir gerne Ihr persönliches Menu zusammen.

Gerne dürfen Sie sich auch von unserer à la Carte Speisekarte im Restaurant Maximo von unserer marktfrischen Küche überzeugen lassen.

Frühling

Frühlingsduft

Frühlingsalat
Spargeln, Serranoschinken,
Himbeerdressing

Kalbsfilet mit Morcheln
Bärlauchrisotto
Spargelgemüse

Passionsfrucht Panna Cotta
Himbeersorbet, Beeren

CHF 76

Frühlingslust

Kalbstatar
Hüttenkäse, Toast, Zwiebelkonfit,
Kräutercreme

Bärlauchcremesuppe

Rindsfilet mit Morcheln,
Frühlingskartoffeln
Gemüse

Erdbeer- Passionfruchtschnitte
Schokoladensorbet

CHF 88

Frühlingsluft

Holzofengeräucher Lachs
Mohn, Meerrettichmousse, Süss-
Saure Gurken

Geflügelconsommé
Silserliknödel, Morcheln

Lammcarrée
Kartoffel- Senfmoussline
Mediterranes Gemüse

Gebrannte Mandeln-Parfait
Erdbeeren

CHF 84

Frühlingsfest

Hausmarinierter Lachs Asiatisch
Grüner Papayasalat, Frühlingsrolle,
Wasabi

Spargelcremesuppe
Heublumenspeck

Zanderfilet
Paprikasauce, Kartoffelkugeln,
Blattspinat

Roastbeef mit Bärlauchhollandaise
Mandel- Kartoffelkugeln
Frühlingsgemüse

Marzipanmousse mit Amaretto
Erdbeersalat

CHF 98

Menus fürs ganze Jahr

Jahresduft

Saisonaler Blattsalat oder Saisonale Suppe

Schweinscarré am Stück gegart mit Champignons

Tagliatelle

Gemüse

Früchtemousse im Schokoladenmantel

Joghurteis, Früchte

CHF 56

(ohne Dessert 44)

Jahreslust

Saisonaler Blattsalat oder Saisonale Suppe

Kalbsschulterbraten «Jäger Art»

Kartoffelstock

Wurzelgemüse

Fruchtparfait

Saisonale Früchte

CHF 59

(ohne Dessert 47)

Jahresluft

Saisonaler Blattsalat oder Saisonale Suppe

Rindsgeschnetzeltes Paprikasauce

Hausgemachte Spätzli

Gemüsebouquet

Weisses Schokoladenmousse

Fruchtsorbet, Früchtegarnitur

CHF 58

(ohne Dessert 46)

Klassische Menus

Luzernerduft

Blattsalat oder Saisonale Suppe

Chögalipastetli

Pommes Frites oder Reis

Mischgemüse

Panna Cotta

Mangosorbet, Früchte

CHF 44

(ohne Dessert 32)

Luzernerlust

Blattsalat oder Saisonale Suppe

Schweinspiccata mit Portweinjus

Tomatenspaghetti oder Safranrisotto

Gemüse

Gebrannte Creme

Zwetschgensorbet, Früchte

CHF 48

(ohne Dessert 36)

Luzernerluft

Blattsalat oder Saisonale Suppe

Schweinssteak mit Pilzrahmsauce

Kartoffelkroketten oder Tagliatelle

Gemüse

Schokoladenmousse

Sorbet, Früchte

CHF 49

(ohne Dessert 37)

Menus selber zusammenstellen

| Vorspeisen : | CHF/ Pers. |
|---|------------|
| Gemischter Salat | 12.50 |
| Blattsalat mit Crôutons | 10 |
| Salatbouquet mit Cherrytomaten, Parmesan | 15 |
| Vitello Tonnato mit Kapernäpfel und Blätterteiggebäck | 21 |
| Rindscarpaccio mit Parmesan und marinierten Pilzen | 23 |
| Suppen: | |
| Erebsencremesuppe ,Minze, Ziegenfrischkäse | 12 |
| Mais- Chili- Suppe mit Pop- Corn | 12 |
| Kokos- Zitronengrassuppe mit Geflügeleinlage und Shiitakepilze | 14 |
| Fischgänge / Zwischengänge | |
| Steinbutt pochiert, Zitronenthymiansauce, Zitronenravioli | 46/ 31 |
| Kabeljau mit Paprikasauce, Nusskartoffeln, Wirsing | 42/ 27 |
| Felchenfilet, Mandelbuttel, Schnittlauchkartoffeln, Blattspinat | 38/ 23 |
| Riesenkrevetten, Mangorisotto, Geeistes Curry | 39/ 24 |
| Hauptspeisen: | |
| Kaninchenfilet im Speckmantel, Senfmoussline, Gemüse | 38 |
| Maispouardenroulade, Oliven, Tomaten Geräuchertes Peperonirisotto | 34 |
| Lammentrecôte mit Kräuterjus, Polenta, Mediterranes Gemüse | 46 |
| Rindsschmorbraten, Bergkäserisotto, Gemüse | 36 |
| Desserts: | |
| Dessertteller Thorenberg | 16 |
| Panna Cotta, Sorbet, Saisonale Früchten | 14 |
| Saisonales Sorbet mit Prosecco oder Likör | 12 |
| Käsevariation mit Früchtebrot und Feigensenf | 14 |
| Dessertbuffet | 25 |

Aperovorschläge

| | |
|--|------------|
| Pauschalapero: | CHF/Pers. |
| 2 Canapés , 1 Frühlingsrolle, 1 Schinkengipfeli, Hausgeröstete Nüsse, Chips | 18 |
| In Schälchen | CHF / Stk. |
| Geräucherter Lachs mit Gurkensalat | 5 |
| Datteln im Speckmantel, Selleriesalat | 4 |
| Mediterraner Gemüsesalat, Ziegenfrischkäse | 4 |
| Krevettencocktail, Mango | 5 |
| Rindstatar, Parmesan | 5 |
| Cherrytomaten, Mozzarella Spiesschen | 4 |
| Bruschetta, Tomate, Basilikum | 4 |
| Frühlingsrolle, Süss- Sauer | 4 |
| Riesenkrevetten, Kokos | 5 |
| Suppen im Glas nach saisonalem Angebot | 5 |
| Auf Teller | |
| Käseküchlein | 3.50 |
| Schinkengipfeli | 3.50 |
| Diverse Canapés | 4 |
| Gemüsestäbchen mit Dip-Saucen (Teller für 10 Personen) | 18 |