

MENUVORSCHLÄGE HERBST



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.

HERBST

Herbstduft

Wildterrine
Zupfsalat, Birne, Belperknolle

Maispoulardenbrust
Herbstliches Pilzrisotto
Gemüse

Guavenmousse
Orangen-Ingwersorbet, Früchte

CHF 58

Herbstlust

Salatbouquet
Geräucherte Entenbrust, Steinpilze,
Feigen

Kürbiscremesuppe
Riesenkrevette, Vanille, Amarant

Kalbsrücken mit Rotweinjus
Getrüffelte Kartoffelmoussline,
Gemüse

Crema Catalana
Zwetschgen, Zimteis

CHF 86

Herbstluft

Holzofengeräucherter Lachs mit Senf-
Honigsauce
Blumenkohlmousse, Süss- Saurer Kürbis

Pastinakencremesuppe
Rohschinken, Salbei

Rindsfilet am Stück gegart
Steinpilze
Safrantagiollini
Gemüse

Schokoladenküchlein
Bratapfelsorbet

CHF 88

Herbstfest

Entenleberterrine
Apfelchutney, Brioche, Zupfsalat

Muskatkürbissuppe
Jakobsmuschel

Seezungenfilet im Brickteig
Mangoriso

Kalbsrücken und Hirschrack
Steinpilze
Weisse Polenta
Gemüse

Kokos Panna Cotta
Passionsfruchtsorbet

CHF 105

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