

# VORSPEISEN

**Hausgemachte Wildterriner mit Pflaumen-Preiselbeerchutney** 26.00  
Sellerie-Apfelsalat | Süss-saurer Kürbis

**Kürbismousse mit Apfelgelée** 22.00  
Kürbiscapaccio

# SUPPEN

**Bergüner Wildsuppe** 15.00  
Hirschsalsiz | Gemüsestreifen | Wirz | Brotcroûtons

**Kürbissuppe mit Purpur Curry** 14.00  
Geräucherte Entenbrust

**Steinpilzcremesuppe mit Rosmarin** 14.50  
Buchweizenpop

# SALATE

**Nüsslisalat körbchen mit Wachtel und Wildhase** 22.00  
Granatapfel-Sherrydressing

**Herbstsalat «Jägerart»** 17.50  
Waldpilze | Speckwürfeli

**Nüsslisalat mit Ei und Speck** 16.00

**Gemischter Salat** 13.00

**Bunter Blattsalat** 10.00

# WILDSPEZIALITÄTEN

<b>Rehpfeffer „Thorenberg“</b> Wildgarnitur   Beilage nach Wahl	38.50
<b>Rehschnitzel „à la mode du chef“</b> Wildpilzrahmsauce   Wildgarnitur   Beilage nach Wahl	45.00
<b>Rosa gebratenes Rehfilet mit Haselnusskruste</b> Holundersauce   Wildgarnitur   Beilage nach Wahl	54.00
<b>Wildduett (Hirschfilet und Rehpfeffer)</b> Wildgarnitur   Beilage nach Wahl	46.00
<b>Wildgeschnetzeltes Diana</b> Wildrahmsauce   Spätzli   Rosenkohl   Maroni	36.00

# HAUSSPEZIALITÄTEN

<b>Wildbret-Teller „chez Max“</b> Rehfiletmedaillon   Hirschfilet   Hasenfilet   Wachtelbrust Zwei Saucen   Wildgarnitur   Beilage nach Wahl	49.00
<b>Rehrücken „Maximo“ (ab 2 Personen)</b> Pilze   Wildrahmsauce   Wildgarnitur   Beilage nach Wahl	69.00 pro Pers.
<b>Kalbsleberli (es hed solang's hed)</b> Rösti   Zwiebeln	42.00

**Wildgarnitur:** Frucht, Rosenkohl, Maroni und Rotkraut

**Beilagen nach Wahl:** Spätzli, Kartoffel-Wasabipüree, Steinpilzrisotto

**\*KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT**

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

# VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Kürbisravioli</b> Süss-saurer Kürbis   Gemüse	28.50
<b>Spätzli-Pfanne</b> Gemüse   Pilze   Bergkäse	28.50
<b>Steinpilzrisotto</b> Gemüse   Pilze	29.00
<b>Herbstgemüseteller</b> Rotkraut   Rosenkohl   Maroni   Saisongemüse   Spätzli	32.50

# HAUPTGERICHTE

<b>Bachforellenfilet mit Apfel</b> Kartoffel-Wasabipüree   Rahmsauerkraut	42.00
<b>Rindsfilet mit Steinpilzen</b> Kroketten   Gemüse	57.00
<b>Rindsfiletstreifen Stroganoff</b> Paprikasauce   Spätzli	45.00
<b>Schweinscordon-bleu Thorenberg</b> Bratensauce   Pommes   Gemüse	42.00
<b>Schweinssteak</b> Grüner Pfeffer Sauce   Nudeln   Gemüse	37.00
<b>Burebratwurst Hausrezept</b> Zwiebelsauce   Rösti, Pommes frites oder Nudeln	25.00
<b>Schweinschnitzel paniert</b> Pommes frites	29.00
<b>Fitnesssteller</b> Kalbsschnitzel   Salate	38.00
<b>Egliknusperli</b> Salate   Tartarsauce	35.00

**\*KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT**

# HERBSTMENU - MAXIMO

## Hausgemachte Wildterriner mit Pflaumen-Preiselbeerchutney

Sellerie-Apfelsalat | Süß-saurer Kürbis

\*\*\*\*\*

## Bergüner Wildsuppe

Hirschsalsiz

\*\*\*\*\*

## Bachforellenfilet mit Apfel

Kartoffel-Wasabipüree | Rahmsauerkraut

\*\*\*\*\*

## Rehrückenfilet mit Steinpilzen

Hausgemachte Spätzli | Rotkraut | Maroni

\*\*\*\*\*

## Marronimousse mit Cassisfeigen

Baumnuss-Krokantparfait

3 Gänge	CHF 79.00
4 Gänge	CHF 94.00
5 Gänge	CHF 110.00

# DEKLARATION UND LIEFERANTEN

Schwein, Kalb und Rindfleisch: CH

Wild: CH | AUT

Geflügel: CH | FR

Lamm: CH | NZ | AUS

Fisch und Krustentiere: CH | EU

Eier: CH

Fleisch: Metzgerei Müller Littau, Felder Schwyz, Mérat Rothenburg

Fisch: Gebrüder Bianchi Zufikon

Gemüse: Mundo Rothenburg

## 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	Ruhetag
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 den Bereichen Service und Küche aus.



Die Verbände GastroSuisse und HotellerieSuisse haben für den Bereich Gastronomie ein Schutzkonzept erarbeitet, um für Gäste den Besuch in einem Restaurant angenehm zu gestalten. Wir setzen das Konzept im Restaurant Maximo sorgfältig um.