

VORSPEISEN

Hausgemachte Wildterriner mit Preiselbeerchutney 26.00
Sellerie-Apfelsalat | schwarze Baumnüsse

Hausgeräuchertes Hirschrückenfilet 24.00
Randen-Meerrettichsülzli | Holunderbeeren-Quitten Relish

SUPPEN

Bergüner Wildsuppe 14.50
Hirschsalsiz | Gemüsestreifen | Croûtons

Kürbissuppe mit Ingwer 15.00
Zitronengraslace | Kürbiskerne und sein Öl

Steinpilzcremesuppe mit Wacholderschaum 15.00
Steinpilzcroûtons

SALATE

Nüsslisalatkörbchen mit Wachtel und Wildhase 24.00
Granatapfel-Sherrydressing

Herbstsalat «Jägerart» 18.00
Waldpilze | Speckwürfeli

Nüsslisalat mit Speck und Ei 17.00

Gemischter Salat 13.50

Bunter Blattsalat 11.00

WILDSPEZIALITÄTEN

Rehpfeffer „Thorenberg“ 39.50
Wildgarnitur | Beilage nach Wahl

Rehschnitzel „à la mode du chef“ 47.00
Wildpilzrahmsauce | Wildgarnitur | Beilage nach Wahl

Rosa gebratenes Rehrückenfilet mit Nusskruste 56.00
Holundersauce | Wildgarnitur | Beilage nach Wahl

Wildduett (Hirschfilet und Rehpfeffer) 48.00
Wildgarnitur | Beilage nach Wahl

Wildgeschnetzeltes Diana 39.00
Wildrahmsauce | Spätzli | Rosenkohl | Maroni

HAUSSPEZIALITÄTEN

Wildbret-Teller „chez Max“ 52.00
Rehfiletmedaillon | Hirschfilet | Hasenfilet | Wachtelbrust
Zwei Saucen | Wildgarnitur | Beilage nach Wahl

Rehrücken „Maximo“ (ab 2 Personen) 72.00 pro Pers.
Pilze | Wildrahmsauce | Wildgarnitur | Beilage nach Wahl

Kalbsleberli (es hed solang's hed) 43.00
Rösti | Zwiebeln

Wildgarnitur: Frucht, Rosenkohl, Maroni und Rotkraut

Beilagen nach Wahl: Spätzli, Kartoffel-Wasabipüree, Steinpilzrisotto

***KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT**

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

VEGETARISCHE GERICHTE

Serviettenknödel mit Apfel-Kürbiswürfeli Hagebuttenrahmsauce Rotkraut Gemüse	29.50
Spätzli-Pfanne Gemüse Pilze Bergkäse	28.50
Steinpilzrisotto Gemüse Preiselbeeren	30.00
Herbstgemüseteller Rotkraut Rosenkohl Maroni Saisongemüse Spätzli	34.00

HAUPTGERICHTE

Zanderfilet und Riesenkrevetten Kartoffel-Wasabipüree Rahmsauerkraut	46.00
Rindsentrecôte mit Schalotten-Confit Rotweinsauce Serviettenknödel Gemüse garnitur	49.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Rösti kleine Gemüse	45.00
Schweinscordon-bleu «Thorenberg» Bratensauce Pommes frites Gemüse	42.00
Schweinssteak Pfefferrahmsauce Nudeln Gemüse	37.00
Burebratwurst Hausrezept Zwiebelsauce Rösti, Pommes frites oder Nudeln	26.50
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites	29.00
Fitnesssteller Kalbsschnitzel Salate	38.00
Egliknusperli Salate Tartarsauce	35.00

***KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT**

HERBSTMENU - MAXIMO

Hausgeräuchertes Hirschrückenfilet

Randen-Meerrettichsülzli | Holunderbeeren-Quitten Relish

Bergüner Wildsuppe

Hirschsalsiz | Gemüsestreifen | Croûtons

Zanderfilet und Riesenkrevette

Kartoffel-Wasabipüree | Rahmsauerkraut

Rosa gebratenes Rehrückenfilet mit Nusskruste

Holundersauce | Hausgemachte Spätzli | Wildgarnitur

Birnen Tarte-Tatin

Zimtglace | Cranberry

3 Gänge	CHF 82.00
4 Gänge	CHF 97.00
5 Gänge	CHF 112.00

DEKLARATION UND LIEFERANTEN

Schwein und Kalb: CH

Lamm und Rind: CH | IRL | AU | NZL

Wild: AT, CH

Geflügel: CH | FR

Krustentiere: VN

Fische: CH | EE | ITA | NOR | SCO | FAO71

Eier: CH

Fleisch: Gabriel NW, Mérat Rothenburg, Metzgerei Müller Littau

Fisch: Gebrüder Bianchi Zufikon

Gemüse: Mundo Rothenburg

Eier: Schweizer Freilandeier Mundo

Brot: CH | Mundo | Hänggi AG

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 aus.