

HOTEL THORENBERG

RESTAURANT MAXIMO

Sehr geehrte Damen und Herren

Die Nachstehenden Menüvorschläge gelten ab 12 Personen.

Sie können einzelne Gänge nach Belieben ergänzen und tauschen.

Sie können mit uns auch ein auf Sie zugeschnittenes Menu besprechen. (Terminanfrage erbittet)

Saisonal Menüvorschläge auf Anfrage.

Die Menu Preise sind unverbindlich.

Menu 1

Blattsalat „Maximo“

Schweinscarré mit Pilzrahmsauce

Pommes frites oder Nüdeli

Gemüseallerlei

Parfait mit Saisonfrüchten

Fr. 49.00

Menu 3

Kraftbrühe mit Flädli

Entrecôte mit Sauce Bernaise

Kartoffelkroketten

Gemüse garnitur

Kleiner Coupe „Maximo“

Fr. 52.00

Menu 5

Gemischter Salat

Kalbsteak an Orangensauce

Basmatireis

Gemüse allerlei

Crème Caramel mit Früchten

Fr. 60.00

Menu 2

Tomatensalat Mozzarella mit Basilikum

Zartes Pouletbrüstli mit Portweinjus

auf Weissweinsrisotto

kleine Saisongemüse

Eiskaffee

Fr. 44.00

Menu 4

Salatkorbli mit Asiagebäck

Lammrückenfilet mit Honigessigjus

Bratkartoffeln

Blattspinat

Schokoladenmousse

Fr. 54.00

Menu 6

Tomatencremesuppe

Schweinsfilet „Calvados“

Taglilente

Gemüse

Coupe „Thorenberg“

Fr. 54.00

Menu 7

Suppe nach Hausfrauenart

Salatköbpli mit Fischknusperli

Rindsschmorbraten „Jägerart“
Kartoffelstock
Gemüseallerlei

Toblerone Parfait

Fr. 66.00

Menu 9

Tomatencremesuppe

Salatbouquet mit Riesencrevetten

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bernaise
Williamskartoffeln
Gemüse

Zitronen – Symphonie

Fr. 75.00

Menu 11

Tomatenterrine mit Avocado und Trockenfleisch

Kraftbrühe mit Wachtel

Schweizer Maispoulardenbrust gefüllt mit Pilzen
an Basilikumrahmsauce
Safrankartoffelstock
Marktgemüse

Schokoladenmousse „Black and White“

Fr. 62.00

Menu 13

Buntes Salatköbpli mit Duett vom Geräuchertem
Lachs und Felchenfilets

Proseccoschaumsuppe mit Entenleber

Schweinfilet am Stück gebraten
Mit Limettensauce und Grünem Pfeffer
Nudeln oder Spätzli
Gemüseallerlei

Mango-Espuma

Fr. 72.00

Menu 8

Allerlei vom Lachs

Kürbisschaumsuppe

Kalbssaltimbocca mit Rohschinken
Safranrisotto
kleine Gemüse

Joghurtmousse mit Himbeeren

Fr. 68.00

Menu 10

Parma Schinken mit Melone und Bruscetta

Ravioli Caprese mit Pesto

Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus
Tagliatelle
Gemüsebouquet

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

Fr. 69.00

Menu 12

Würzige Rieslingsuppe

Salat „Maximo“

Glasierter Kalbsbraten an Beerliwysauce
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Fr. 72.00

Menu 14

Geräucherte Entenbrust mit Mangochutney
Und einer kleinen Salatauswahl

Klare Tomatenessenz mit Trüffel und Basilikum

Rindsfilet mit Kräuterkruste
Tomaten-Risotto
Marktgemüse

Desserteller „Maximo“

Fr. 82.00

Menu 15

Gebratener Heilbutt auf einem hausgemachten
Cannelloni und Kräutersalat

Zitronengrassuppe mit Crevettenspiessli

Frisches Zanderfilet im Reiscrèpes
mit Blattspinat

Rindsfilet am Stück gebraten
auf Mischpilzen
Marktgemüse und Kl. Gefüllte Kartoffeln

Zwetschgen Dessert

Fr. 105.00

Menu 17

Sülzchen vom Kalbsbäggli mit Rohschinken
und Salatbouquet

Rote Currysuppe mit Pangasiusröllchen

Schottischer Lachs
auf Wasabi-Kartoffelstock

Mariage vom Lammrückenfilet
und Pouletbrust auf Ratarouilles
und Griessgnocchi

Apfeltarte mit Maronimousse
Sauerrahmeis

Fr. 95.00

Menu 16

Glasnudelsalat mit Siedfleischcarpaccio
und Linsenconfit

Limettensuppe mit Tuna

Lachs-Zanderroulade mit Safranhechtfarce
und Venere Reis

Kalbscarré mit Basilikumsabayone
und Mascapone – Polenta
kl. Gemüse

Zitronengras-Kokossuppe mit Früchtetartar
Bananenbaignet und Passionsfruchtsorbet

Fr. 108.00

Menu 18

Dreierlei vom Lachs
mit Meerrettich

Bergüner Wildkraftbrühe

Exotisches Risotto
mit Wildhasenfilet

Schweinsfilet und Perlhuhn
mit Rahmwirsing
und Brotknödel

Mango – Espuma

Fr. 88.00