MENU – MAXIMO

Riesencrevetten-Avocadotörtchen
Limettenvinaigrette | Tomate | bunter Blattsalat

maximo

Weisse Spargelcremesuppe
Erbsenpüree | Kalbskopfbäggliragout

maximo

Im Ofen gegarte Felchenfilets
Frühkartoffeln | Spinat | Spargelragout

maximo

Lammkarree mit Kräuterkruste
Griessnocken mit Rosmarin | kleine Gemüse | Knoblauchjus

maximo

Blätterteigcremeschnitte
Zitronenmelissensorbet | Erdbeeren

3 Gänge	CHF 79.00
4 Gänge	CHF 92.00
5 Gänge	CHF 105.00

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

VORSPEISEN

CHF

Riesencrevetten-Avocadotörtchen 24.50
Limettenvinaigrette | Tomaten | bunter Blattsalat

Wachtelgalantine 25.00
Wachtelei | Karotte | Rhabarber | Salatkörbchen

Ziegenfrischkäsepraline im Kräutermantel 21.00
Feigensenf | Artischocken | Oliven

Rindstatar «Thorenberg» 25.50
Toast und Butter

SUPPEN

Weisse Spargelcremesuppe 13.50
Erbsenpüree | Kalbskopfbäggliragout

Bärlauchcremesuppe 15.00
Orangen-Rauchlachs | Fladenbrot

Rindskraftbrühe 14.50
Rindfleischwürfel | pochiertes Eigelb | Gemüsestreifen

SALATE

Bunter Blattsalat 11.00

Gemischter Salat 13.50

Frühlingsblattsalat mit gebratenen Morcheln 16.00
Spinat-Bärlauchpesto | Radieschen | Frühlingszwiebeln

Spargelbowle 17.50
Rohschinkenrose | Ei | Schnittlauch | Limettenvinaigrette

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

FLEISCH

CHF

Kalbssteak-Spargelroulade 54.00
Portweinsauce | Bärlauchrisotto | Babykarotten

Grilliertes Rindsfilet 57.00
Sauce Hollandaise | Gebratene Frühkartoffeln | Gemüse

Schweinsfilet Thaicurry 42.00
Basmatireis | Gemüse | Ananas | Kokosnuss

Lammkarree mit Kräuterkruste 47.00
Knoblauchjus | Griessnocken mit Rosmarin | Gemüse

Tagliolini-Pfanne 39.00
Rindfleischstreifen | Gemüse | Spinat | Limette

FISCH

Gebratene Eglifilets 46.00
Weissweinsauce | Tagliolini | Morcheln | Gemüse

Im Ofen gegarte Felchenfilets 39.50
Frühkartoffeln | Spinat | Spargelragout

Riesencrevetten und Seezungefilets 47.00
Krustentiersauce | Basmatireis | kleine Gemüse

KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

VEGETARISCH

	CHF
Tortelli mit Frischkäse Spargelragout | Gemüsestreifen	28.50
Gemüseteller Saisonal Frühlingsrollen | rote Thaicurrysauce	32.00
Bärlauchrisotto Morcheln | Cherry Tomaten | Sbrinz Flocken	27.50
Portion Spargeln Sauce Hollandaise | Frühkartoffeln	37.00
Mit zusätzlich: *Landrauchschinken*	*8.00*

HAUSSPEZIALITÄTEN

Kalbsleberli (es hed solang's hed) Rösti | Zwiebeln	42.00
Rindsfilet-Spiess flambiert (ab 2 Personen) Beilage nach Wahl | Gemüse | Sauce Bernaise	70.00 pro Pers.

KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

KLASSIKER

CHF

Thorenbergrösti 27.50
Speck | Zwiebeln | Käse | Spiegelei

Burebratwurst Hausrezept 26.00
Rösti, Pommes frites oder Nudeln | Zwiebelsauce

Schweinscordon-bleu Thorenberg 42.00
Bratensauce | Pommes frites | Gemüse

Schweinsschnitzel paniert 29.00
Pommes frites

Fitnessteller 38.00
Kalbsschnitzel | Salate

Schweinsrahmschnitzel 37.00
Nudeln | Gemüse

Egliknusperli 35.00
Salate | Tartarsauce

Rindstatar «Thorenberg» 36.00
Toast und Butter

KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

DEKLARATION UND LIEFERANTEN

Schwein und Kalb: CH, Rind: CH und AUS
Lamm: CH | SCOTS | AUS
Geflügel: CH | FR
Fisch und Krustentiere: CH | EU | Südostasien/Thailand
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

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 im Bereich 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.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.