

MENU - MAXIMO

Rauchlachs-Sauerrahmtörtchen

Meerrettichcreme | Dillgurken | Kresse

maximo

Rindskraftbrühe

Siedfleischsülzli | Bärlauch-Backerbsen

maximo

Mariage von Saibling und Zander

Kartoffeln | kleine Gemüse

maximo

Kalbssteak Paranuskruste

Coari-Honig-Rotweinsauce | offenes Spargel-Raviolo | Gemüse

maximo

Schokoladenterrine

Zitronensorbet | Erdbeeren

3 Gänge	CHF 79.00
4 Gänge	CHF 94.00
5 Gänge	CHF 108.00

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

VORSPEISEN

CHF

Rauchlachs-Sauerrahmtörtchen

26.00

Meerrettichcreme | Dillgurken | Kresse

Geflügelterrine

24.50

Karottensalat | Rhabarberchutney | Zupfsalat

Frischkäseroulade im Kräutermantel und Rindscarpaccio

24.00

Senfmayonnaise | Rucola

Rindstatar «Thorenberg»

26.50

Toast | Butter | Spargeln

SUPPEN

Weisse Spargelcremesuppe

15.00

Erbsenpüree | Mini Spargel-Frühlingsrolle

Fischsüppi Bouillabaisse

16.50

Brotcroûtons | Fischspiessli

Rindskraftbrühe

14.50

Siedfleischsülzli | Bärlauch-Backerbsen

SALATE

Bunter Blattsalat

11.00

Gemischter Salat

13.50

Frühlingsblattsalat mit Mini-Frühlingsrollen

17.50

Gehacktes Ei | Radieschen | junge Zwiebeln

Spargel-Cocktail

18.50

Rohschinkenrose | Ei | Schnittlauch | Limettenvinaigrette

FLEISCH

CHF

Kalbssteak Paranusskruste

55.00

Coari-Honig-Rotweinsauce | offenes Spargel-Raviolo | Gemüse

Grilliertes Rindsfilet

57.00

Sauce Hollandaise | Spargeln | Pommes frites

Schweinsfiletschnitzel Morchelrahmsauce

42.00

Pappardelle | Spargeln

Rosette vom Lammnierstück

48.00

Kartoffelpüree | Pfefferschrot | Frühlingsspinat | Cherry-Tomate

Rindsentrecôte Strindberg

48.00

Senf-Zwiebeln | Frühkartoffeln | Gemüse

Pappardelle-Pfanne

39.00

Rindfleischstreifen | Gemüse | Spinat | Limette

FISCH

Forelle Müllerinart

39.00

Kartoffelpüree | kleine Gemüse

Mariage von Saibling und Zander

42.50

Kartoffeln | kleine Gemüse

Riesencrevetten Provencale

40.00

Reis | sautierte Kefen | Krustentiersauce

***KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT**

VEGETARISCH

CHF

Spargelravioli

28.00

Frühlingszwiebelrahmsauce | Sbrinz | kleine Gemüse

Gemüseteller Saisonal

32.00

Erbsenpüree

Spinat-Risotto

29.50

Morcheln | Cherry Tomaten | Spargeln

Portion Spargeln

38.00

Sauce Hollandaise | Frühkartoffeln

Mit zusätzlich:

Landrauchschinken

9.50

HAUSSPEZIALITÄTEN

Kalbsleberli (es hed solang's hed)

42.50

Rösti | Zwiebeln

Rindsfilet-Spiess flambiert (ab 2 Personen)

72.00 pro Pers.

Beilage nach Wahl | Gemüse | Sauce Bernaise

***KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT**

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



KLASSIKER

CHF

Thorenbergrösti

27.50

Speck | Zwiebeln | Käse | Spiegelei

Burebratwurst Hausrezept

26.50

Rösti, Pommes frites oder Nudeln | Zwiebelsauce

Schweinscordon-bleu Thorenberg

42.00

Bratensauce | Pommes frites | Gemüse

Schweinsschnitzel paniert

29.00

Pommes frites

Fitnesssteller

38.00

Kalbsschnitzel | Salate

Egliknusperli

35.00

Salate | Tartarsauce

Rindstatar «Thorenberg»

36.00

Toast | Butter

***KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT**

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, Gabriel, Mérat Rothenburg

Fisch: Gebrüder Bianchi Zufikon

Gemüse: Mundo Rothenburg

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



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.

