

# MENU - MAXIMO

## Morchelterriner

Karotten | Bärlauchcreme | Kresse

*maximo*

## Rindskraftbrühe

Frühlingszwiebeln | Bärlauchflädli | Siedfleisch

*maximo*

## Schollenfilet-Roulade und Bärenkreb

Reis

*maximo*

## Kalbskotelett im Ofen gebraten

Sauce Hollandaise | Frühkartoffeln | Spargeln

*maximo*

## Orangen-Mangoschaumgefrorenes im Haselnuss-Baumkuchenmantel

Schokoladenmousse | Erdbeeren

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

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

## VORSPEISEN

CHF

### **Bömlo Orangen-Rauchlachs**

25.00

Avocado | Meerrettich | Dillgurken

### **Morchelterrine**

26.00

Karotten | Bärlauchcreme | Kresse

### **Randencarpaccio mit Bärenkrebs**

24.50

Ruccola | Walnüsse

### **Rindstatar «Thorenberg»**

28.00

Toast | Butter

## SUPPEN

### **Weisse Spargelcremesuppe**

15.00

Spargel im Backteig

### **Zitronengrassuppe**

16.50

Brotcroûtons | Fischspiessli

### **Rindskraftbrühe**

15.00

Frühlingszwiebeln | Bärlauchflädli | Siedfleisch

## SALATE

### **Bunter Blattsalat**

11.00

### **Gemischter Salat**

13.50

### **Spargelsalat Mediterran**

17.50

Dörrtomaten | Frühlingszwiebeln | Oliven

### **Frühlingssalat Caesar**

18.50

Pouletbruststreifen | Brotcroûtons | Hüttenkäse

## FLEISCH

CHF

### **Kalbs-Ossobuco Gremolata**

42.00

Safranrisotto | Gemüse

### **Kalbskotelett im Ofen gebraten**

57.00

Sauce Hollandaise | Frühkartoffeln | Spargeln

### **Lammkarree mit Kräuterkruste**

47.00

Portweinsauce | Kartoffelgnocchi | Gemüse

### **Schweizer Pouletbrust**

39.00

Coari-Honig-Rosmarinsauce | Rauchlachs | Zitronenravioli | Gemüse

### **Schweinsfilet Piccata**

42.00

Morcheln | Spargel-Risotto | Gemüse

### **Grilliertes Rindsfilet mit Bärenkrebs**

58.00

Sauce Hollandaise | Kroketten | Gemüse

## FISCH

### **Sautierte Felchenfilets**

39.50

Morcheln | Zitronenravioli | Gemüse

### **Pochiertes Heilbuttfilet**

41.00

Kartoffelgnocchi | Spinat | Gemüse

### **Schollenfilet-Roulade und Bärenkrebs**

46.00

Reis | Gemüse

**\*KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT**

## VEGETARISCH

CHF

### Zitronen-Ravioli

Morcheln | Gemüse

28.50

### Gemüseteller Saisonal

Spargeln im Backteig

32.50

### Spargel-Risotto

Gemüse

29.50

### Portion Spargeln

Sauce Hollandaise | Frühkartoffeln

36.00

*Mit zusätzlich:*

*Landrauchschinken*

9.00

*Bömlö Orangen-Rauchlachs*

11.00

## HAUSSPEZIALITÄTEN

### Kalbsleberli (es hed solang's hed)

Rösti | Zwiebeln

43.00

### Rindsfilet-Spiess flambiert (ab 2 Personen)

Sauce Bernaise | Beilage nach Wahl | Gemüse

72.00 pro Pers.

**\*KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT**

# KLASSIKER

CHF

## Thorenbergrösti

Speck | Zwiebeln | Käse | Spiegelei

28.00

## Burebratwurst Hausrezept

Rösti, Pommes frites oder Nudeln | Zwiebelsauce

26.50

## Schweinscordon-bleu Thorenberg

Bratensauce | Pommes frites | Gemüse

42.00

## Schweinsschnitzel paniert

Pommes frites

30.00

## Fitnessteller

Kalbsschnitzel | Salate

39.00

## Egliknusperli

Salate | Tartarsauce

36.00

## Rindstatar «Thorenberg»

Toast | Butter

38.00

**\*KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT**

# DEKLARATION UND LIEFERANTEN

Schwein und Kalb: CH | Rind: CH und AUS

Lamm: CH | SCOTS | AUS

Geflügel: CH | FR

Fisch und Krustentiere: CH | EU | NO | Südostasien/Thailand

Fleisch: Metzgerei Müller Littau, Gabriel, Mérat Rothenburg

Fisch: Gebrüder Bianchi Zufikon | Dyhrberg Balsthal

Gemüse: Mundo Rothenburg

Brot: CH | Mundo | Hänggi AG

Eier: Mundo | Familie Haas Oberwil Luzern

## 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.

