MENU – MAXIMO

Geflügel-Marronimoussetörtchen
Quitte | Entenleber | Winterblattsalat

maximo

Rindfleischessenz
Sherry | Ochsenschwanzterrine | Hausbrot | Wurzelgemüse

maximo

Wolfsbarsch | Tintenfisch
Basmatireis | Safran | Romanesco

maximo

Duett von geschmortem Kalbskopfbäggli und gebratenem Kalbsfilet
Trüffel-Tagliarini | Gemüse

maximo

Lebkuchen-Clementinen-Tiramisu
Granatapfelglace | Schokolade

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

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

VORSPEISEN

CHF

Geflügel-Marronimoussetörtchen 22.50
Quitte | Entenleber | Winterblattsalat

Graved- und Rauchlachs 23.50
Randen | Gurke | Orangen | Dillsenf | Meerrettich

Vorspeisenvariation Maximo 26.00
Entenleber | Wachtelei | Geflügel-Marronimoussetörtchen | Lachs

SUPPEN

Rote Thaicurrysuppe mit Kokosnusseis 12.50
Pouletsatay

Hummersamtsuppe 16.50
Hummer Wan-Tan

Rindfleischessenz 14.00
Sherry | Ochsenschwanzterrine | Hausbrot | Wurzelgemüse

SALATE

Bunter Blattsalat 10.00

Gemischter Salat 13.00

Wintersalat 15.50
Orangen | Pflaumen | Speck

Nüsslisalat 16.00
Ei | Baumnüsse

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

FLEISCH

CHF

Rosa gebratene Entenbrust mit roter Thaicurrysauce 38.00
Mango–Basmatireis | Gemüse

Schweinskotelette mit Trüffelkäse gratiniert 38.00
Tagliarini | Gemüse | Trüffel | Portweinsauce

Duett von geschmortem Kalbskopfbäggli und gebratenem Kalbsfilet 52.00
Risotto | Gemüse

Rindsentrecôte | Wachtelbrust 46.00
Kartoffelgnocchi | Gemüse | Rosmarin-Knoblauchjus | Wachtelei

Arrostino vom Kalbs- und Rindsfilet im Speckmantel 56.00
Rösti | Gemüse | Knochenmark

FISCH

Gebratenes Zanderfilet und Riesencrevetten 40.00
Ravioli mit Zitrone | Dörrtomaten | Gemüse | Kräuter

Wolfsbarsch | Tintenfisch 39.50
Basmatireis | Safran | Romanesco

Seezunge Murat 46.00
Artischocken | Kartoffeln | Gemüse

KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

VEGETARISCH

CHF

Tagliarini 29.50
Trüffel-Käserahmsauce | Gemüse | Schwarzer Trüffel

Kartoffelgnocchi 27.50
Artischocken | Sbrinz | Tomate

Mango-Risotto 27.50
Kräuter | Gemüse | Rotes Thaicurry

Gemüseteller Saisonal 32.00
Kartoffeln

HAUSSPEZIALITÄTEN

Kalbsleberli (es hed solang's hed) 42.00
Rösti | Zwiebeln

Rindsfilet-Spiess flambiert (ab 2 Personen) 70.00 pro Pers.
Beilage nach Wahl | Gemüse | Sauce Bernaise

KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

KLASSIKER

CHF

Thorenbergrösti 27.50
Speck | Zwiebeln | Käse | Spiegelei

Burebratwurst Hausrezept 25.50
Rösti, Pommes frites oder Nudeln | Zwiebelsauce

Älplermaccaroni 25.00
Röstzwiebeln | Apfelschnitzli

Schweinscordon-bleu Thorenberg 42.00
Bratensauce | Pommes frites | Gemüse

Schweinsschnitzel paniert 29.00
Pommes frites

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 45.00
Rösti | Kleine Gemüse

Fitnessteller 38.00
Kalbsschnitzel | Salate

Egliknusperli 35.00
Salate | Tartarsauce

KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

DEKLARATION UND LIEFERANTEN

Schwein, Kalb und Rindfleisch: CH
Lamm: CH | NZ | AUS
Geflügel: CH | FR
Fisch und Krustentiere: CH | EU | VN | FAO71
Eier: CH
Fleisch: Metzgerei Müller Littau, Felder Schwyz, Mérat Rothenburg
Fisch: Gebrüder Bianchi Zufikon
Gemüse: Mundo Rothenburg
Eier: Schweizer Freilandeier Mundo

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	Ruhetage
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 in der 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. der gesetzlichen MwSt.