

VORSPEISEN

Hausgemachte Wildterriner mit Preiselbeer-Chutney 26.00
Sellerie-Apfelsalat | schwarze Baumnüsse

Geräucherter Hirschrücken, Wachtelbrust & Wildwurstli 25.00
Ananas-Relish | Kräutersalat

SUPPEN

Bergüner Wildsuppe 14.50
Hirschsalsiz | Gemüsestreifen | Brotcroûtons

Kürbissuppe mit Ingwer 15.00
Zitronengrasglace | Kürbiskerne und Kürbiskernöl

Steinpilzcremesuppe 14.50
Brotcroûtons | Rahmhaube

SALATE

Wildkräutersalat 18.50
Hirsch-Trockenfleisch | Feigen-Dressing

Herbstsalat «Jägerart» 18.00
Waldpilze | Speckwürfeli

Nüsslisalat mit Speck und Ei 17.00

Gemischter Salat 13.50

WILDSPEZIALITÄTEN

Rehpfeffer „Thorenberg“ Wildgarnitur Beilage nach Wahl	39.50
Rehschnitzel „à la mode du chef“ Wildpilzrahmsauce Wildgarnitur Beilage nach Wahl	47.00
Rosa gebratenes Rehrückenfilet mit Nusskruste Holundersauce Wildgarnitur Beilage nach Wahl	56.00
Wildduett (Hirschfilet und Rehpfeffer) Wildgarnitur Beilage nach Wahl	48.00
Wildgeschnetztes „Diana“ Wildrahmsauce Spätzli Rosenkohl Maroni	39.00

HAUSSPEZIALITÄTEN

Wildbret-Teller „chez Max“ Rehfiletmedaillon Hirschfilet Wildhasenfilet Wachtelbrust Zwei Saucen Wildgarnitur Beilage nach Wahl	52.00
Rehrücken „Maximo“ (ab 2 Personen) Pilze Wildrahmsauce Wildgarnitur Beilage nach Wahl	72.00 pro Pers.
Kalbsleberli (es hed solang's hed) Rösti Zwiebeln	43.00

Wildgarnitur:	Frucht, Rosenkohl, Maroni und Rotkraut
Beilagen nach Wahl:	Spätzli, Kartoffel-Wasabipüree, Steinpilzrisotto

*KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT

VEGETARISCHE GERICHTE

Ravioli «Birne und Käse» Holundersauce Getrocknete Feigen	29.50
Spätzli-Pfanne Gemüse Pilze Bergkäse	28.50
Steinpilzrisotto Gemüse Preiselbeeren	30.00
Herbstgemüseteller Rotkraut Rosenkohl Maroni Saisongemüse Spätzli	34.00

HAUPTGERICHTE

Zanderfilet und Riesenkrevetten Kartoffel-Wasabipüree Rahmsauerkraut	46.00
Rindsentrecôte mit Schalotten-Confit Rotweinsauce Kroketten Gemüsegar nitur	48.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Rösti kleine Gemüse	46.00
Schweinscordon-bleu «Thorenberg» Bratensauce Pommes frites Gemüse	42.00
Schweinssteak Pfefferrahmsauce Spätzli Rotkraut	37.00
Burebratwurst Hausrezept Zwiebelsauce Rösti, Pommes frites oder Nudeln	27.50
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites	30.00
Fitnesssteller Kalbsschnitzel Salate	38.00
Egliknusperli Salate Tartarsauce	35.00

*KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT

HERBSTMENU - MAXIMO

Geräucherter Hirschrücken, Wachtelbrust und Wildwürstli
Ananas-Relish | Kräutersalat

Kürbissuppe mit Ingwer
Zitronengraslace | Kürbiskerne und Kürbiskernöl

Zanderfilet und Riesenkrevette
Kartoffel-Wasabipüree | Rahmsauerkraut

Rosa gebratenes Rehrückenfilet mit Nusskruste
Holundersauce | Hausgemachte Spätzli | Wildgarnitur

Parfait Glace Grand Marnier

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

DEKLARATION UND LIEFERANTEN

Schwein und Kalb: CH
Lamm und Rind: CH | IRL | AU | NZL
Wild: AT, CH
Geflügel: CH | FR
Krustentiere: VN
Fische: CH | EE | ITA | NOR | SCO | FAO71
Eier: CH

Fleisch: Gabriel NW, Mérat Rothenburg, Metzgerei Müller Littau
Fisch: Gebrüder Bianchi Zufikon
Gemüse: Mundo Rothenburg
Eier: Schweizer Freilandeier Mundo
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
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 aus.