# VORSPEISEN

**Hausgemachte Wildterrine mit Preiselbeer-Chutney** 26.00
Sellerie-Apfelsalat | schwarze Baumnüsse

**Geräucherter Hirschrücken, Wachtelbrust & Wildwürstli** 25.00
Ananas-Relish | Kräutersalat

# SUPPEN

**Bergüner Wildsuppe** 14.50
Hirschsalsiz | Gemüsestreifen | Brotcroûtons

**Kürbissuppe mit Ingwer** 15.00
Zitronengrasglace | Kürbiskerne und Kürbiskernöl

**Steinpilzcremesuppe** 15.00
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

**Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.**

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

# WILDSPEZIALITÄTEN

**Rehpfeffer „Thorenberg"** 39.50
Wildgarnitur | Beilage nach Wahl

**Rehschnitzel „à la mode du chef"** 47.00
Wildpilzrahmsauce | Wildgarnitur | Beilage nach Wahl

**Rosa gebratenes Rehrückenfilet mit Nusskruste** 56.00
Holundersauce | Wildgarnitur | Beilage nach Wahl

**Wildduett (Hirschfilet und Rehpfeffer)** 48.00
Wildgarnitur | Beilage nach Wahl

**Wildgeschnetzeltes „Diana"** 42.00
Wildrahmsauce | Spätzli | Wildgarnitur

# HAUSSPEZIALITÄTEN

**Wildbret-Teller „chez Max"** 52.00
Rehfiletmedaillon | Hirschfilet | Wildhasenfilet | Wachtelbrust
Zwei Saucen | Wildgarnitur | Beilage nach Wahl

**Rehrücken „Maximo" (ab 2 Personen)** 72.00 pro Pers.
Pilze | Wildrahmsauce | Wildgarnitur | Beilage nach Wahl

**Kalbsleberli (es hed solang's hed)** 43.00
Rösti | Zwiebeln

**Wildgarnitur:** Frucht, Rosenkohl, Maroni und Rotkraut

**Beilagen nach Wahl:** Spätzli, Kartoffel-Wasabipüree, Steinpilzrisotto

*KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT

**Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.**

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

# VEGETARISCHE GERICHTE

**Ravioli «Birne und Käse»** 30.00
Holundersauce | Getrocknete Feigen

**Spätzli-Pfanne** 28.50
Gemüse | Pilze | Bergkäse

**Steinpilzrisotto** 32.00
Gemüse | Preiselbeeren

**Herbstgemüseteller** 34.00
Rotkraut | Rosenkohl | Maroni | Saisongemüse | Spätzli

# HAUPTGERICHTE

**Zanderfilet und Riesenkrevetten** 46.00
Kartoffel-Wasabipüree | Rahmsauerkraut

**Rindsentrecôte mit Schalotten-Confit** 48.00
Rotweinsauce | Kroketten | Gemüsegarnitur

**Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»** 46.00
Rösti | kleine Gemüse

**Schweinscordon-bleu «Thorenberg»** 42.00
Bratensauce | Pommes frites | Gemüse

**Schweinssteak** 37.00
Pfefferrahmsauce | Spätzli | Rotkraut

**Burebratwurst Hausrezept** 27.50
Zwiebelsauce | Rösti, Pommes frites oder Nudeln

**Schweinsschnitzel paniert** 30.00
Pommes frites

**Fitnessteller** 39.00
Kalbsschnitzel | Salate

**Egliknusperli** 36.00
Salate | Tartarsauce

*KLEINE PORTIONEN CHF 3 REDUZIERT

**Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.**

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

# HERBSTMENU - MAXIMO

**Geräucherter Hirschrücken, Wachtelbrust und Wildwürstli**
Ananas-Relish | Kräutersalat

*******

**Kürbissuppe mit Ingwer**
Zitronengrasglace | 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 |

**Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.**

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

## 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 | Familie Haas Oberwil
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 |

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

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.

CERCLE DES CHEFS DE CUISINE LUCERNE

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 MACHEN PROFIS. LEHRBETRIEB
BERUFSBILDUNGPLUS.CH

Wir bilden aus.
Wir nehmen unsere soziale Verantwortung wahr und bilden Lehrlinge aus.

**Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.**

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen