

Seit 2009

Michaelshreuz

GASTHAUS | KRAFT TANKEN & GENIESSEN

Speisekarte
WINTER



ALPENCHIC IM «MICHEL»

Alpenzauber mit Käsefondue, Raclette, Fondue Chinoise, Tischgrill mit Fleisch und Gemüse oder «danis hüttemenü» in einmaligem Ambiente in der "danis hütte"

LIEBE GÄSTE

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

Wir freuen uns, Sie zuvorkommend und kompetent zu verwöhnen. Ihren Aufenthalt bei uns auf dem Michaelskreuz werden wir so angenehm wie möglich machen, damit Sie hier bei uns Kraft tanken und geniessen können.

Auf saisonale und lokale Spezialitäten legen wir grossen Wert. Unsere Lieferanten aus der Region achten auf ökologische Nachhaltigkeit. Die Ethik ist für sie wie auch für uns sehr wichtig.

Meine Leidenschaft für den Wein spiegelt sich in unserer reichhaltigen Weinkarte wider.

Danke... für Ihren Besuch, für Ihr Lächeln, für lobende Worte und konstruktive Kritik - sie bringen uns weiter.

Das Gasthaus Michaelskreuz-Team und ich wünschen Ihnen einen gemütlichen und genussvollen Aufenthalt.

Daniel Lüthold
Gastgeber

ALPENCHIC

In der kalten Jahreszeit, servieren wir Ihnen in der „danis hütte“ in einmaligem Ambiente: Käsefondue, Raclette, Fondue Chinoise (auf Vorbestellung), Tischgrill mit Käse und Gemüse oder „danis hüttemenü“.

Reservieren Sie Ihre Plätze für Hochzeiten, Geschäftsessen, Familienfeier, Vereinsanlass oder für ein Treffen mit Freunden.

Wir freuen uns auf Sie.

Öffnungszeiten:

Mai – Oktober

Dienstag – Freitag 10:00 – 23:00 Uhr | Samstag 9:00 – 23:00 Uhr | Sonn- und Feiertag 9:00 – 21:00 Uhr
Montag Ruhetag

November – April

Mittwoch – Samstag 10:00 – 23:00 Uhr | Sonn- und Feiertag 9:00 – 21:00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag

An unseren Ruhetagen öffnen wir gerne unseren Betrieb für Ihren Anlass ab 25 Personen

Wir akzeptieren Visa, Mastercard, EC Direct und Postcard

Michaelskreuz

GASTHAUS | KRAFT TANKEN & GENIESSEN

Michaelskreuz 3 | 6037 Root | 041 450 11 82
info@gasthausmichaelskreuz.ch | www.gasthausmichaelskreuz.ch



GASTHAUS | KRAFT TANKEN & GENIESSEN

INFORMATIONEN

Lebensmitteldeklaration

Fisch und Krustentiere: Schweiz, EU
Schweine-, Kalb- & Rindfleisch: Rontal, Schweiz
Geflügel: Schweiz
Fleisch- und Wurstwaren: Metzgerei Isenegger, Root und
Heinzer Metzgerei Muotathal
Eier: Familie Bründler, Werderhof Michaelskrenz

Allergieinformation

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Symbole

Vegetarische Speisen	
Vegane Speisen	
Laktosefreie Speisen	
Glutenfreie Speisen	

Alkohol

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16 Jährige, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18 Jährige.
Die Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis verlangen.

Wasser

Das «Hahnen-Wasser» (Michaelskrenz Wasser) ist bei uns gratis. Jedoch vergisst man dabei schnell, dass es in sauberen Gläsern in einer warmen Stube oder auf der gepflegten Terrasse von fachlich ausgebildeten Mitarbeitern serviert wird. Für diese Dienstleistung berechnen wir einen entsprechenden Preis:

Michaelskrenz Wasser	
3 dl	2.00
1 l	6.00

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.

Michaelokreuz

GASTHAUS | KRAFT TANKEN & GENIESSEN

Mittagsmenu

von Dienstag bis Freitag
mit Suppe und Salat
22.00

Auftakt zur Genussreise Salate und Vorspeisen

Rindstatar (CH)
mit weissem Trüffel und Parmesanspäne
Toast und Butter - mild, mittel oder scharf



38.00

kleine Portion

28.50

mit Calvados, Whisky oder Cognac

+ 4.50

feines

Plant Based Tatar

aus Ackerbohnen, Tomaten, Kapern, Erbsen und Gewürzen



32.00

kleine Portion

24.50

Schottisches Rauchlachs-Carpaccio

Crème fraîche, Blinis, winterlicher Salat

32.00

kleine Portion

22.00

Δ: Diese Speisen sind als «kleine Portionen» erhältlich Reduktion 3.00

Zusätzliche Gedecke Aufschlag 5.00

Änderungen «mit Rösti» Aufschlag 3.00

Änderungen «nur mit Gemüse» Aufschlag 2.50

Änderung der Beilage 2.00

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.

Michaelskreuz

GASTHAUS | KRAFT TANKEN & GENIESSEN

Kalter Seelenwärmer

Nüsslisalat
mit gehacktem Bio-Ei



14.50

ohne Ei

12.00

und krossen Speckstreifen

18.50

Beim Salat ist nicht alles Kopfsache

ab 2 Personen

Winterliche Salatüberraschung

in der grossen Schüssel serviert

Bunte Blattsalate und saisonale Zutaten zum selber schöpfen

pro Person

14.00

Michaelskreuz-Salat

gemischter Blattsalat

mit waldbewürzten Kicherbsen und
marinierte schottische Rauchlachsstreifen

Vorspeise

19.50

Hauptgericht

28.50

Δ: Diese Speisen sind als «kleine Portionen» erhältlich Reduktion 3.00

Zusätzliche Gedecke Aufschlag 5.00

Änderungen «mit Rösti» Aufschlag 3.00

Änderungen «nur mit Gemüse» Aufschlag 2.50

Änderung der Beilage 2.00

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.

Michaelskreuz

GASTHAUS | KRAFT TANKEN & GENIESSEN

Aus der Suppenstube

Michaelskreuz Pilgersuppe

Die Pilgersuppe ist eine Tradition, die auf Gebot der Gastfreundschaft zurück geht

Gemüse Tagessuppe

«es hät so langs hät»

(betr. Intoleranz fragen Sie das Personal)

🌱

8.50

Petersilienwurzelschaumsuppe

Geröstetes Haselnussöl

knuspriger Rosmarin

10.80

Trendsetter:

Duett mit

Petersilienwurzelschaumsuppe

geröstetes Haselnussöl

knuspriger Rosmarin

und Nüsslisalat

mit Bio-Ei

18.50

Δ: Diese Speisen sind als «kleine Portionen» erhältlich Reduktion 3.00

Zusätzliche Gedecke Aufschlag 5.00

Änderungen «mit Rösti» Aufschlag 3.00

Änderungen «nur mit Gemüse» Aufschlag 2.50

Änderung der Beilage 2.00

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.

Michaelokreuz

GASTHAUS | KRAFT TANKEN & GENIESSEN

Unsere kulinarischen Spezialitäten

Ein 3-Gang Menü

Haben Sie unser 3-Gang Menu «Zweierlei» schon versucht, bei dem jeder Gang 2 verschiedene Speisen (Komponenten) angerichtet sind? Lassen Sie sich überraschen

71.00

ab 2 Personen

François-René de Chateaubriand

Doppeltes Rindsfilet (vom Rontal) gewürzt, mit Olivenöl einmassiert, scharf angebraten und im Ofenrohr mit Rosmarin niedergaren lassen (Kerntemperatur 54°C)

mit Bearnaise-Sauce, winterliches Gemüse

präsentiert auf der Schiefersteinplatte und serviert in 2 Gängen

200g pro Person

Preis pro Person

59.50

Die Beilagen nach Wahl: Schupfnudeln, Krokette, Pommes Frites, Kartoffeln

«Auch die Fische des Königs haben Gräten»

Lauwarmer hausgebeizter Lachs
mit Cranberrys und 4 Forest Lucerne Dry Bio Gin
Crème fraîche, Dampfkartoffeln und Blattspinat



39.50

Fischknusperli vom Zander
mit bunten Blattsalaten und Tartarsauce

29.50 Δ

mit Pommes frites und Tartarsauce

29.50 Δ

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.

Michaelskreuz

GASTHAUS | KRAFT TANKEN & GENIESSEN

Aus Wald und Wiese

Zur Erinnerung an die legendären Michaelskreuzrennen

Muff Burger 1933

von der Dorfmetzgerei Isenegger, Root
zwei saftige Rindsfilet-Tranchen mit Raclettekäse,
Bourbon BBC-Sauce, gebratener Speck,
im knusprigen Ciabatta Bun
Pommes frites
serviert in der Gusspfanne

41.00

oder die vegane Variante mit Plant Based Burger

31.00

Von etwas Gutem hat man nie genug

Gebratener Rindsfilet-Spiess

160g

an Béarnaise-Sauce

Bratkartoffeln, winterliches Gemüse

49.00

Rindstafelspitz

von der Metzgerei Heinzer Muotathal
butterzart und saftig nach traditioneller Grosi-Art
mit Bouillon, Markbein, feinem Schmorgemüse und Dampfkartoffeln

36.00

Hauptgerichte / Legenden

Der berühmte Hanswurst, gebratene hausgemachte
Michaelskreuz Bauernbratwurst 200g
von der Dorfmetzgerei Isenegger, Root
leicht angeräuchert im Tannen-Buchenholz, Zwiebelsauce

①

22.50

mit Pommes frites

25.50

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.

Michaelskreuz

GASTHAUS | KRAFT TANKEN & GENIESSEN

Beim Cordon bleu kommt es auf die inneren Werte an:

gefüllt mit geräuchertem Küssnachter Raclettekäse,
Pommes frites und glasiertes Wintergemüse

vom Kalb

(vom Rontal)

42.00

vom Schwein

(vom Rontal)

34.00

Jetzt ist der gute alte Wirtshausklassiker an der Reihe

Kalbsleberli «Ankeläberli»

mit knuspriger Rösti

«es hät solangs hät»

36.00

Fleischlos im Höhenflug

Danis Schupfnudel-Pfanne

mit Rahm und Bergkäse und hausgemachtem Apfelmus



31.50 Δ

Sommerrückblick

Rustico Ravioli

mit Basilikum, Ricotta und Pinienkernen gefüllt, an Tomatensugo alla Nonna



29.50 Δ

Mit Waldgewürzen und Panierbrot knusprig gebratenes

Plant Based Bratling

Rosmarinbratkartoffeln, winterliches Gemüse



29.00 Δ

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.

Michaelskrenz

GASTHAUS | KRAFT TANKEN & GENIESSEN

Das Familienmenü
«RONTAL»
für 2 Erwachsene und 2 Kinder (bis 12 Jahre)

eine Schüssel bunte Blattsalate
eine Platte Fischknusperli mit Pommes frites, Tartarsauce,
dazu ein Liter Mineral- oder Süsswasser und Sirup
Preis für die ganze Familie
74.00
jedes weitere Kind bis zu 12 Jahren
+ 13.50

Das Familienmenü
«KRAFT TANKEN»
für 2 Erwachsene und 2 Kinder (bis 12 Jahre)

eine Schüssel bunte Blattsalate
eine Platte mit panierten Schweinsschnitzeln und Pommes frites
dazu ein Liter Mineral- oder Süsswasser und Sirup
Preis für die ganze Familie
79.00
jedes weitere Kind bis zu 12 Jahren
+ 14.50

Auf Vorbestellung (ca. 1 Std.)
PICKNICK VERGNÜGEN
unter freiem Himmel auf dem Michaelskrenz

Reichhaltig gefüllter Picknick-Korb mit
· einem Plättli mit kalten Köstlichkeiten aus dem Rontal
· Rauchwurst, Käse, Brot, Frucht, Chips, Mineral
Ausgestattet mit Besteck, Tellern, Gläsern, einer kuschligen Decke (auf Wunsch mit Kerze)
Gegen Aufpreis weitere Getränke, wie z.B. Wein zum «Gassenpreis»
Romantik-Korb mit Prosecco, Preis für 2 Personen
55.00
Familien-Korb Preis für 2 Erwachsene und 2 Kinder bis 12 Jahre
65.00
jedes weitere Kind bis zu 12 Jahren
+ 10.00

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.