

# *B*ankettvorschläge

ab 10 Personen





## Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

Wir freuen uns sehr, Sie aus Küche und Keller zu verwöhnen.

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

Michaelskreuz · 6037 Root  
041 450 11 82

[info@gasthausmichaelskreuz.ch](mailto:info@gasthausmichaelskreuz.ch)  
[www.gasthausmichaelskreuz.ch](http://www.gasthausmichaelskreuz.ch)

Öffnungszeiten:

Mai – Oktober      Werktag ab 10:00 Uhr  
Sonn- und Feiertag von 9:00 – 21:00 Uhr

November – April      Mittwoch – Freitag ab 10:00 Uhr  
Samstag ab 9:00 Uhr  
Sonn- und Feiertag von 9:00 – 21:00 Uhr  
Montag und Dienstag Ruhetag

Wir akzeptieren EC Direct und Postcard

FEIERN SIE BEI UNS.  
BEI UNS IST IHR ANLASS IN BESTEN HÄNDEN.

## Wissenswertes für die Planung Ihres Anlasses

### **Bankettbesprechungen oder Reservationen**

Sehr gerne nehmen wir uns Zeit für die Planung Ihres Anlasses. Wir sind Ihnen sehr dankbar, wenn Sie im Vorfeld einen Termin für die Besprechung mit uns vereinbaren.

### **Räumlichkeiten / Örtlichkeiten**

Je nach Anlass besteht die Möglichkeit im Gasthaus Michaelskreuz die Gaststube, Hütte mit Bühne, die Terrasse, das Sitzungszimmer oder einen Platz unter der Linde bei der Kapelle zu reservieren. Für den Platz bei der Kapelle wird je nach Anlass ein Unkostenbeitrag zwischen Fr. 80.– und Fr. 200.– erhoben. Für das Sitzungszimmer im 1. Stock Fr. 80.–.

### **Tischordnung**

Die Tischordnung besprechen wir mit Ihnen vor Ort. Gerne zeigen wir Ihnen die Möglichkeiten speziell für Ihren Anlass auf.

### **Dekoration**

Uns liegt die Dekoration sehr am Herzen. Eine saisonale Grunddekoration ist von Haus aus vorhanden. Gerne bestellen wir Ihnen, falls erwünscht, die Dekoration nach Ihrer Vorstellung.

### **Menudruck**

Gerne drucken wir Ihnen die Menus für Ihren Anlass. Der Preis beträgt für ein A4-Blatt Fr. 1.50.

### **Verlängerung**

Eine Verlängerung muss vorab eingereicht werden. Die Kosten für eine Verlängerung von 24:00 bis 1:30 Uhr beträgt Fr. 250.–, bis 3:00 Uhr Fr. 500.–.

### **Zapfengeld**

Es ist erlaubt Getränke oder Speisen mitzubringen.

Für jede mitgebrachte Weinflasche (75 cl.) verlangen wir ein Zapfengeld von Fr. 35.–, für mitgebrachte Torten Fr. 5.– pro Person.

### **Zahlungsarten und -konditionen**

Wir akzeptieren für Sofortzahlung EC-Direkt und Post-Card. Falls Sie eine Rechnung wünschen überweisen Sie uns den offenen Betrag bitte innert 20 Tagen rein netto.

### **Künstler und Musiker**

Falls Sie sich für eine Band, Alleinmusiker/-unterhalter oder gar ein Orchester interessieren helfen wir Ihnen sehr gerne bei der Suche.

### **Parkplatz**

Für unsere Gäste haben wir genügend kostenlose Parkiermöglichkeiten direkt vor unserem Haus. Beachten Sie bitte, der Weg zur Kapelle darf nicht befahren werden. Gehbehinderte Personen dürfen selbstverständlich zur Kapelle geführt werden.



Geniesser-Bowle mit Holunder Geschmack und Prosecco mit Früchten nach Saison, pro Person (1½ dl)	9.50
Rossberg Bowle mit Kirsch, Weisswein und Früchte nach Saison, pro Person (1½ dl)	8.50
Kraftanker Bowle mit saisonalen Früchten, verschiedene Säfte, ohne Alkohol, pro Person (1½ dl)	7.50

## Häppchen für den Apéro

### Kalte Variationen

Kaltes Buffet, minimum 30 Personen:	
Kaltes Fleisch, Schinken, Trockenfleisch, Käse, Früchtewürfel und Gemüsestäbchen mit verschiedenen Dippsaucen	
inkl. beschriftetes Partybrot, pro Person	18.50
Meterbrot, gefüllt mit Schinken und Käse	70.–
Meterbrot, gefüllt mit Lachs, Schinken und Käse	85.–
Kleine Brötchen:	
gefüllt nach Wunsch wahlweise mit Schinken, Frischkäse, Salami, pro Stück	3.80
mit Rohschinken, Lachs oder Büntnerfleisch, pro Stück	5.50
Gemüsestäbchen (ca. 50 Stück) mit verschiedenen Dippsaucen, pro Teller	18.50
Gurkenrondellen gefüllt mit Hüttenkäse, pro Stück	2.50
Nüssli, Chips und Salzstängeli, pro Person	2.80
Sprinzmöckli mit Chörnlibrot, pro Person	9.50
Tomaten-Mozzarellaspiese, pro Stück	2.80
Bruschetta mit Tomaten oder Pilzen, pro Stück	3.50
Lachsbrötli mit Rustico Brot, pro Stück	4.80
Brötli mit Rindstartar	4.80
Apéro Ticinese, Oliven, getrocknete Tomaten, Parmesan Möckli und Brot, pro Person	11.50
Fruchtspiess, pro Stück	2.80

### Warme Variationen

Hackfleischbällchen mit pikanter Sauce, 5 Stück in Schale	9.–
Schinkengipfeli, pro Stück	3.–
Gemischte Mini-Party Chüechli, pro Stück	2.20
Vegetarische Frühlingsrollen & Sweet Chilisauce, pro Stück	3.20
Crevetten im Kokosmantel	3.80
Fondue mit Bündnerfleisch (im Winter) für den Apéro, pro Person	16.50

**Auf Wunsch bereiten wir sehr gerne auch Fisch-Appetizer für Sie zu!**

## Vorspeisen

### Kalte Köstlichkeiten

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und einem Salatbouquet	17.50
Hausgebeizter Lachs mit kaltgepresstem Olivenöl und Meerrettichschaum,	19.50
Rindscarpaccio mit Parmesan dazu Olivenöl, Toast und Butter	19.50
Tartar vom hausgebeiztem Lachs mit Rustico-Brot und Butter	19.50
Rindstatar mit Toast und Butter	22.50
Randencarpaccio mit Rapsöl an Schallotten-Vinaigrette	16.50
Gebackener Schafskäse mit bunten Salaten	13.50
Melonen mit Rohschinken (saisonal)	14.50
Tomaten und Büffelmozzarella (vom Breiten - Rotkreuz)	14.50

### Salate

Saisonaler Blattsalat	8.40
Saisonaler Blattsalat mit Ei	9.90
Bunt gemischter Salat	11.80
Nüsslisalat (saisonal - Winter) mit	14.50
- gerösteten Speckstreifen mit Pilzen	12.80
- gehacktem Ei	14.50
- mit Pilzen	14.50
Bunte Blattsalate mit	16.50
- geräucherten Rauchlachsstreifen	15.50
- Trockenfleisch vom Rontal	18.50
- lauwarmen Blacktiger Crevetten	18.50

### Wahlweise mit unseren hausgemachten Salatsaucen: Französisch oder Italienisch

### Warme Vorspeisen

Bouillon	- mit Flädli	8.50	Crèmesuppen	- Kürbis (Herbst & Winter)	9.50
	- Eierstich	9.-		- Pastinaken	9.50
	- Gemüsestreifen	8.50		- Spargel (Saison)	9.50
Suppe	- Tomaten mit Basilikum	10.-		- Mais mit Rohschinkenstreifen	10.80
				- Curry mit Crevettenspiessli	12.80
				- Heucrémesuppe mit Weisswein	9.50
				- Currysuppe	9.50
				- Rüebli-Ingwersuppe	9.50
Penne mit Tomatenbasilikumsauce					14.-
Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung					12.-

## Fleischgerichte

### vom Schwein (aus dem Rontal - CH)

Gebratenes Schweinskarreesteak mit Kräuterbutter	29.50
Schweinsfilet an Morchelsauce	39.50
Aargauer Braten mit Zwetschgen an einer kräftigen Rotweinsauce	30.50
Schweinsfilet im Speckmantel	38.–
Schweinsnierstück niedergegart an kräftigem Jus	31.–

### vom Kalb (aus dem Rontal - CH)

Kalbsfilet an Trüffelsauce	49.50
Kalbspiccata Mailänderart mit Safranrisotto	39.–
Kalbssteak gebraten an Morchelsauce	47.–
Kalbsnüssli an Kräuterjus (Niedergarung)	43.–
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art	35.50
Kalbsschnitzel an Champignonsauce	37.50

### vom Rind (aus dem Rontal - CH)

Chateaubriand (pro Person 220 g) mit Sauce Bernaise, dazu Gemüsebouquet in 2 Gängen serviert	55.50
Roastbeef rosa gebraten mit Béarnaisesauce	49.–
Gespickter Rindsschmorbraten an kräftiger Sauce	33.–
Rindsfilet (200 g) gebraten mit Sauce Bernaise	47.–
Rindsfilet Goulasch-Stroganoff	42.50

### vom Geflügel (CH, BR)

Gebratene Maispouardenbrust an Balsamicojus	34.50
Gefüllte Pouletbrust je nach Saison	29.–
Pouletbrust gebraten an Paprikasauce oder Senfrahmsauce	28.50

### vom Lamm (NZ)

Gebratenes Lammfilet Mignon an Kräuterjus	39.50
Lammrückenfilet „Provencal“ mit Kräuterkruste	37.50

#### Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen Marktgemüse und eine Beilage nach Wahl:

- |                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| - Kartoffelgratin      | - Macaire-Kartoffeln            |
| - Butterreis           | - Tagliatelle                   |
| - Pilawreis            | - Bratkartoffeln                |
| - Risotto oder Polenta | - Hausgemachte Spätzli (Saison) |

## Wildgerichte saisonal ab Mitte September bis Ende November

**Events unter [www.gasthausmichaelskreuz.ch](http://www.gasthausmichaelskreuz.ch)**

## Vegetarische Gerichte

Zuccheti Piccata mit Tomatensauce und Risotto	26.50
Gemüsestrudel mit Sauerrahmsauce, Kartoffeln und Gemüse	27.50
Tagliatelle an Olivenöl mit eingelegten Tomaten, Kapern und Gemüse	27.50

## Frühling

Saisonale **Spargelgerichte** ab Mitte März bis Ende Mai

## Herbst

Saisonale **Wildgerichte** ab Mitte September bis Ende November

## Winter

in der „danis hütte“ saisonal ab Mitte November bis März

### **Käsefondue**

Der Klassiker	31.–
Gourmet Fondue (Hausmischung) mit Prosecco und schwarzem Trüffel	38.–
Jäger Fondue mit Speck, Zwiebeln, Pilzen und Kräutern	34.–
Kräuter Fondue mit Oregano, Thymian und Basilikum	32.–
danis hütte Fondue mit Chili und Tomaten	32.–
Nachservice pro 100g	10.–

### **Fondue Chinoise** 300g Fleisch

Für unser Chinoise schneiden wir das Fleisch (Rind, Truten, Schwein und Poulet) von Hand und vor allem frisch auf. Unsere Saucen sind hausgemacht und Beilagen können Sie so viele wählen wie Sie Lust haben. Beilagen: Pommes frites und Reis.	48.–
Supplément pro 200g Fleisch	25.–

### **TISCHRACLETTE** à discrétion

Raclettekäse natur, Chili und Pfeffer, Gschwelti, Essiggurken, Silberzwiebeln, Cherrytomaten, Schinkenheu	37.50
---	-------

### **TISCHRACLETTE & GRILL** à discrétion

zusätzlich zum Tischraclette servieren wir Ihnen eine Fleischplatte mit Poulet, Schwein, Rind, Speck, Chipolata und Hamburgerli, dazu Reis und Kartoffeln. Unsere Saucen sind hausgemacht.	49.50
--	-------

### **TISCHGRILL** à discrétion

Fleischplatte mit Poulet, Schwein, Rind, Speck, Chipolata und Hamburgerli, dazu Reis und Kartoffeln. Unsere Saucen sind hausgemacht.	54.50
--	-------



## Fisch

Je nach Saison aus dem Vierwaldstätter See direkt von der Fischerei	Vorspeise	Hauptgang
Pochiertes Forellenfilet „Zuger-Art“ mit Kräutersauce, Marktgemüse	16.–	36.–
Gebratene Felchenfilets nach Luzernerart mit Marktgemüse und Beilage (siehe unten)	16.–	37.–
Im Olivenöl pochiertes Lachsfilet mit Marktgemüse und Beilage (siehe unten)		37.–
Gebratenes Zanderfilet mit Mandeln und Marktgemüse	17.–	38.–
Gebratener Saibling auf Lauchgemüse	16.–	36.–

Wahlweise servieren wir Ihnen zu den Fischgerichten Salzkartoffeln oder Butterreis.

## Desserts

### Süsse Überraschungen

Zuger Kirschtorte, Stück	8.–
Apfelstrudel mit Vanilleglace	9.80
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	9.80
Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé	9.80
Hausgemachtes, saisonales Panna Cotta mit seinen Früchten	10.80
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Sorbet	9.80
Gebrannte Crème „Grossmutter Art“	8.50
Dessertteller „Michaelskreuz“ Surprise	17.50
Schoggiguggelhöppli mit Vanilleglace, garniert mit Rahm und Früchten	11.80
Frische Beeren (je nach Saison)	Saisonpreis
Früchteparfait (je nach Saison)	11.–
Dessertvariation in 3 Gläschen	14.–
	je weiteres Gläschen 4.–
Crème Brûlée	10.50
Schoggimousse mit Garnitur	12.50
Dessertbuffet ab 25 Personen, pro Person	21.–

### Sorbets

Sorbets ohne Güggs (diverse Sorten)	8.50
Sorbets mit Güggs (diverse Sorten)	10.50

### Käse

Käseteller 4 Sorten	15.50
---------------------	-------

## Zusammengestellte Menüs

ab 10 Personen

### Nr. 1

Saisonaler Blattsalat  
 .....  
 Luzerner Fritschipastetli  
 gefüllt mit Kalbfleisch, Kalbsbrät und Champignons  
 an Rahmsauce  
 dazu Marktgemüse  
 .....  
 Zwetschgen Sorbet mit Vielle Prune

48.50

### Nr. 4

Gemischter Blattsalat mit Kernen  
 und gehacktem BioEi  
 .....  
 Aargauer Braten  
 an kräftiger Sauce  
 Kartoffelstock  
 Marktgemüse  
 .....  
 Warmes Schoggigugelhöpfli mit Vanille Glace

54.50

### Nr. 2

Bouillon mit Gemüsestreifen  
 .....  
 Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“  
 Champignonrahmsauce  
 Nudeln, Marktgemüse  
 .....  
 Caramel Köppli mit Früchtégarnitur

54.50

### Nr. 5

Blattsalate mit geräuchertem Felchenfilet  
 aus dem Vierwaldstätter See  
 oder Lachs  
 an Meerrettich Vinaigrette  
 .....  
 Roastbeef  
 Sauce Béarnaise  
 Kartoffelgratin und Marktgemüse  
 .....  
 Panna-Cotta  
 (Saisonal an seinem Fruchtcoulis)

73.50

### Nr. 3

Saisonale Blattsalate  
 .....  
 Bouillon mit Einlagen nach Wahl  
 .....  
 Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»  
 Butterreis  
 .....  
 Saisonales Dessert

51.–

### Nr. 6

Bunte Blattsalate mit Speck und Croûtons  
 .....  
 Kalbsschnitzel an Zitronensauce  
 Bratkartoffeln  
 Marktgemüse  
 .....  
 Marmoriertes Schoggimousse  
 mit Früchtégarnitur

64.–



**Nr. 7**

Ein Duett aus Suppe und Salat (saisonal)

.....

Schweinsfiletmedaillons an feiner  
Vieille Prune – Rahmsauce  
Nudeln und Marktgemüse

.....

Fruchtparfait garniert  
mit seinen Früchten

67.–

**Nr. 10**

Saisonaler Blattsalat mit Sprossen  
und hausgebeiztem Lachs

.....

Bouillon mit Gemüsestreifen und Sherry

.....

Ein Trio vom Kalbs-, Schweins- und Rindsfilet  
«Michaelskreuz»  
Kartoffelgratin und Nudeln  
Marktgemüse  
(in 2 Gängen serviert)

.....

Dessertvariation «Michaelskreuz»

95.50

**Nr. 8**

Geflügelcrèmesuppe  
mit feinen Pouletbruststreifen

.....

Geschmorter Kalbsbraten an Majoranjus  
Bratkartoffeln  
Marktgemüse

.....

Marmoriertes Schoggimousse  
mit Früchtegarnitur

62.50

**Nr. 11**

Rüebli- und Ingwersuppe

.....

Kalbs- und Schweinsbraten  
an einem kräftigem Rotweinjus  
Kartoffelgratin oder Kartoffelpüree  
Marktgemüse

.....

Waldbeerensüppchen mit Vanille Glace

55.–

**Nr. 9**

Currysuppe mit Rahmhaube  
und Mandelsplitter

.....

Entrecôte  
an kräftiger Rotweinsauce  
Marktgemüse  
Kartoffelgratin

.....

Saisonale Beeren mit Glase und Rahm

59.–