



Silvester 2018
Menu



Herzlich willkommen

Schön Sie als Gast bei uns begrüßen
zu dürfen.

Falls Ihr Herz etwas wünscht, lassen
Sie es uns wissen.

Wir wünschen Ihnen einen
gemütlichen und schönen Abend.

Das ichaelskreuz-Team
Daniel Lüthold

Orangensüppchen

mit Kürbisbrötli

Moët & Chandon - Brut Imperial
Champagne - Frankreich

Duett von

Morchel-Terrine und Sulz

mit einem Bouquet von Nüsslisalat
dazu Preiselbeerschaum

Petite Arvine du Valais AOC
Primus Classicus, 2016
Petite Arvine

Wallis - Schweiz





Toscana IGT
Lucente

Marchesi de' Frescobaldi, 2015
Merlot, Sangiovese

Italien

Liaison von
*K*albs und *R*indsfilet
aus dem Rontal
in feinem Pilzmantel
an leichtem Portwein-Jus
begleitet von Williams Kartoffeln
und festlichem Gemüse

oder

*S*uzuki Adler Fisch gebraten
«Goldbrase (Barsch)»
mit Topinambur-Schaum
begleitet von Williams Kartoffeln
und festlichem Gemüse

Luftiges *T*onka-Bohnenmousse
mit *M*angowürfeln
und ein Hauch von Panetone

*S*auternes, Barsac AOC, Châteaux Nairac, 2014
Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle
Bordeaux - Frankreich





Variante Fleisch oder
Variante Fisch

CHF 84.–

mit Weinbegleitung;
zu jedem Gang der passende Wein
zusätzlich

CHF 39.–

Alle Preise inkl. MwSt.

„Schokolade löst keine Probleme,
aber das tut ein Apfel auch nicht.“



Michaelskreuz 3 · 6037 Root
041 450 11 82

info@gasthausmichaelskreuz.ch
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 Visa, Mastercard, EC Direct und Postcard

