

Seit 2009

Michaelshneuz

GASTHAUS | KRAFT TANKEN & GENIESSEN

Speisekarte
FRÜHLING

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, Vereinsnänsse 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

INFORMATIONEN





Lebensmitteldeklaration

Fisch und Krustentiere: Schweiz, EU
Schweine-, Kalb- & Rindfleisch: Rontal, Schweiz
Lammfleisch: Neuseeland
Poulet, Trute, Ente: Schweiz, Ungarn, Frankreich
Fleisch- und Wurstwaren: Dorfmetzgerei Isenegger, Root - Metzgerei Heinzer, 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

Mittagsmenu

von Montag bis Freitag
mit Suppe und Salat
23.50

Auftakt zur Genussreise
Vorspeisen und Salate

Der bärenstarke Frühlingsbote
Rindstatar (CH)
mit Bärlauch und Berner Küssli (Käse)
Toast und Butter - mild, mittel oder scharf
34.50
kleine Portion
25.50
mit Calvados, Whisky oder Cognac
+ 4.50

oder ein fleischloses, geschmackvolles
Plant based Tatar
aus Ackerbohnen, Tomaten, Kapern, Erbsen und Gewürze
32.00
kleine Portion
23.50

Urneralp-Käsemousse
mit Muotathaler Urwald Rohschinken
19.50

Michaelskreuz

GASTHAUS | KRAFT TANKEN & GENIESSEN

Frühlingserwachen

Frühlingssalat
mit Kernen und Sprossen



13.00

Salatüberraschung
in der grossen Schüssel serviert zum Selberschöpfen



14.00 pro Person

Michaelskreuz-Salat
gemischter Blattsalat mit grünen Spargeln, Erdbeeren
und Muotathaler Urwald Rohschinken

28.50

Vorspeise

19.50

Das Salz in der Suppe

Michaelskreuz Pilgersuppe

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

Tagessuppe

«Es hät so langs hät»



9.50

Karottenschaumsuppe
mit Kokosmilch, Ingwer und Honigspeckchips

10.80

Trendsetter

Duett mit Suppe und Salat

Karottenschaumsuppe mit Kokosmilch, Ingwer und gerösteten Curry Cashews Nüssen
und Frühlingssalat mit Bio-Ei



18.50

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.

Michaelokreuz

GASTHAUS | KRAFT TANKEN & GENIESSEN

Unsere kulinarischen Spezialitäten

Haben Sie unser «Zweierlei» schon versucht?
Ein 3-Gang Menü, bei dem jeder Gang 2 verschieden Speisen (Komponenten)
angerichtet sind. Lassen Sie sich Überraschen
77.00

Wir lassen die traditionelle Kochkunst aufleben und zeigen,
dass alte Gerichte nichts von ihrer Beliebtheit eingebüsst haben

ab 2 Personen

François-René de Chateaubriand

Doppeltes Rinderfilet Mittelstück (vom Rontal) 200g pro Person
gewürzt, mit Olivenöl einmassiert, scharf angebraten
und im Ofenrohr mit Rosmarin niedergaren lassen
mit Béarnaise-Sauce

Beilage nach Wahl, Frühlinggemüse

präsentiert auf der Schiefersteinplatte und serviert in 2 Gängen

Preis pro Person

59.50

Guter Fang

Gebratenes Saiblingsfilet

aus dem Rontal

auf Erbsenpüree, Frühlinggemüse

Dieses Frühlingsgericht kommt wunderbar ohne kohlenhydratreiche Beilage aus



38.50 Δ

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

Herdgeflüster

Zur Erinnerung an die legendären Michaelskreuzrennen
Muff Burger 1933
von der Dorfmetzgerei Isenegger, Root
Kalbfleischburger, Cocktailsauce mit Gurke und Gin
Cheddarkäse und gebratener Speck, im knusprigen Ciabatta Bun
Pommes frites
35.00
oder die vegetarische Variante mit Green Mountain Burger
🌱
29.00

Von etwas Gutem hat man nie genug
Gebratenes Rindsfilet Medaillon (180g)
an Béarnaise-Sauce
Bratkartoffeln und Spargeln
49.00

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mal anders (CH)
mit feinen Frühlingsmorcheln an Rahmsauce
dazu Butternudeln
41.00 Δ

Fleischlos im Höhenflug

Spargel Triangolo
mit grünen, sowie weissen Spargeln und Ricotta gefüllt
an Bärlauchpesto
33.50 Δ

Mit Waldgewürzen und Panierbrot knusprig gebratenes
Plant Based Bratling
Rosmarinbratkartoffeln, Spargelrahmgemüse
29.00

Δ: Diese Speisen sind als «kleine Portionen» erhältlich Reduktion 3.00
Zusätzliches Gedeck Aufschlag 5.00
Änderungen «mit Rösti» Aufschlag 3.00
Änderungen «nur mit Gemüse» Aufschlag 2.50

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.

Michaelskreuz

GASTHAUS | KRAFT TANKEN & GENIESSEN

Hauptgerichte / Legenden

Die berühmte Hanswurst
Gebratene hausgemachte
Michaelskreuz Bauernbratwurst
200g, von der Dorfmetzgerei Isenegger, Root
leicht angeräuchert im Tannen-Buchenholz, Zwiebelsauce
22.50
mit Rösti
25.50

Auf die inneren Werte kommt es an
Schweins-Cordon bleu (aus dem Rontal)
gefüllt mit Küsnachter Raclettekäse
mit Pommes frites und Frühlingsgemüse
34.00

Jetzt ist der gute alte Wirtshausklassiker an der Reihe
Kalbsleberli «Ankeläberli» (CH)
mit knuspriger Rösti
37.00

Schweinssteak (CH)
160g
an Morchelrahmsauce
mit Frühlingsgemüse und Kroketten
35.00

Δ: Diese Speisen sind als «kleine Portionen» erhältlich Reduktion 3.00
Zusätzliches Gedeck Aufschlag 5.00
Änderungen «mit Rösti» Aufschlag 3.00
Änderungen «nur mit Gemüse» Aufschlag 2.50

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.

Michaelskreuz

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 (CH) 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 Michaelskreuz

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.