

*Michaelshneuz*

GASTHAUS | KRAFT TANKEN & GENIESSEN



# BANKETT VORSCHLÄGE

ab 10 Personen

## LIEBE GÄSTE

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

Wir freuen uns, Sie zuvorkommend und kompetent zu verwöhnen.  
Ihren Aufenthalt bei uns auf dem Michaelskrenz 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 Michaelskrenz-Team und ich wünschen Ihnen einen gemütlichen und genussvollen  
Aufenthalt.

Daniel Lüthold  
Gastgeber

### Öffnungszeiten:

#### **Mai – Oktober**

Werktag 10:00 – 23:00 Uhr | Samstag 9:00 – 23:00 Uhr | Sonn- und Feiertag 9:00 – 21:00 Uhr

#### **November – April**

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

Wir akzeptieren Visa, Mastercard, 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 Michaelskrenz 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 CHF 80.00 und CHF 200.00 erhoben. Für das Sitzungszimmer im 1. Stock CHF 80.00.

### 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 CHF 1.80.

### Verlängerung

Eine Verlängerung muss vorab eingereicht werden. Die Kosten für eine Verlängerung von 24:00 bis 01:30 Uhr beträgt CHF 250.00 (Gäste verlassen den Raum bis 02.00 Uhr), von 24:00 bis 02.30 Uhr CHF 500.00 (Gäste verlassen den Raum bis 03.00 Uhr).

### Zapfengeld

Es ist erlaubt Getränke oder Speisen mitzubringen. Für jede mitgebrachte Weinflasche (75 cl.) verlangen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00, für mitgebrachte Torten CHF 5.00 pro Person.

### Zahlungsarten und -konditionen

Wir akzeptieren für Sofortzahlung Visa, Mastercard, 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, DJ, 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.

GENIESSEN SIE EINEN  
TOLLEN APÉRO BEI UNS

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

Krafttanker Bowle  
mit saisonalen Früchten,  
verschiedene Säfte,  
ohne Alkohol  
pro Person (1½ dl)  
7.50

Prosecco  
mit Holunderblütensirup  
pro 1 dl  
9.50

Prosecco  
mit Zimtsirup  
pro 1 dl  
9.50

## 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

Partybrot  
gefüllt mit Schinken und Käse  
70.00  
gefüllt mit Lachs, Schinken und Käse  
85.00

Kleine Brötchen:  
gefüllt nach Wunsch wahlweise mit  
Schinken, Frischkäse, Salami, pro Stück  
3.80  
mit Rohschinken, Lachs oder  
Bündnerfleisch, 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-Mozzarellaspiesse  
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, Stück in Schale  
1.50

Schinkengipfeli  
pro Stück  
3.00

Gemischte Mini-Party Chüechli  
pro Stück  
2.20

Vegetarische Frühlingsrollen &  
Sweet Chilisauce  
pro Stück  
3.20

Chäschüechli  
3.80

**Auf Wunsch bereiten wir 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

Tartar  
vom hausgebeiztem Lachs  
mit Rustico-Brot und Butter  
19.50

Rindstatar  
mit Rustico-Brot und Butter  
22.50

Randencarpaccio  
mit Rapsöl an Schallotten-Vinaigrette  
16.50

Gebackener Schafskäse  
mit bunten Salaten  
13.50

Melonen  
(saisonal) mit Rohschinken  
14.50

Tomaten und Büffelmozzarella  
(vom Breiten - Rotkreuz)  
14.50

## Salate

Saisonaler Blattsalat  
9.00

Saisonaler Blattsalat mit Ei  
10.50

Bunt gemischter Salat  
11.80

Nüsslisalat  
(saisonal - Herbst/Winter)  
mit gerösteten Speckstreifen mit Pilzen  
16.50  
mit gehacktem Ei  
14.50  
mit Pilzen  
14.50

Bunte Blattsalate  
mit geräucherten Rauchlachsstreifen  
16.50  
mit Trockenfleisch vom Rontal  
15.50

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

## Suppen und warme Vorspeisen

Bouillon

mit Flädli

8.50

mit Eierstich

9.00

mit Gemüsestreifen

8.50

Suppe

Tomaten mit Basilikum

11.00

Crèmesuppen

Kürbis (Herbst & Winter)

10.80

Pastinaken

10.80

Spargel (Saison)

10.80

Mais mit Rohschinkenstreifen

11.80

Heucrèmesuppe mit Weisswein

10.80

Currysuppe

10.80

Rüebli-Ingwersuppe

10.80

Penne

mit Tomatenbasilikumsauce

14.00

Blätterteigpastetli

mit Pilzfüllung

12.00

Feine saisonale  
Fischgerichte

## Fleischgerichte

### vom Schwein

(aus dem Rontal - CH)

Gebratenes Schweinskarreesteak  
mit Kräuterbutter  
29.50

Schweinsfilet  
an Calvadossauce  
37.50

Aargauer Braten  
mit Zwetschgen an einer  
kräftigen Rotweinsauce  
31.50

Schweinsfilet  
an Pilzsauce  
37.50

Schweinsnierstück  
niedergegart an kräftigem Jus  
33.50

### vom Kalb

(aus dem Rontal - CH)

Kalbsfilet  
an Morchelsauce  
49.50

Kalbspiccata Mailänderart  
mit Safranrisotto  
39.00

Kalbssteak gebraten  
an Morchelsauce  
47.00

Kalbsnüssli  
an Kräuterjus (Niedergarung)  
43.00

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  
49.00

Gespickter Rindsschmorbraten  
an kräftiger Sauce  
33.00

Rindsfilet  
Goulasch-Stroganoff  
42.50

### vom Geflügel

(CH, BR)

Gebratene Maispouardenbrust  
an Balsamicojus  
34.50

Pouletgeschnetzeltes  
«Riz Casimir»  
29.00

Pouletbrust gebraten  
an Paprikasauce oder Senfrahmsauce  
28.50

## Fleischgerichte

### 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, Maccaire-Kartoffeln,  
Butterreis, Tagliatelle, Pilawreis  
Bratkartoffeln, Risotto oder Polenta,  
Hausgemachte Spätzli (Saison)

## 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

Blätterteigpastetli  
mit Gemüsefüllung an Rahmsauce  
mit Butterreis  
27.50

## Fisch

Je nach Saison aus dem Vierwaldstätter  
See direkt von der Fischerei

Pochiertes Forellenfilet  
«Zuger-Art»  
mit Kräutersauce, Marktgemüse  
Vorspeise  
16.00  
Hauptgang  
36.00

Gebratene Felchenfilets  
nach «Luzerner-Art»  
mit Marktgemüse und Beilage  
Vorspeise  
16.00  
Hauptgang  
37.00

Im Olivenöl  
pochiertes Lachsfilet  
mit Marktgemüse und Beilage  
37.00

Gebratenes Zanderfilet  
mit Mandeln und Marktgemüse  
Vorspeise  
17.00  
Hauptgang  
38.00

Gebratener Saibling  
auf Lauchgemüse  
Vorspeise  
16.00  
Hauptgang  
36.00

**Wahlweise servieren wir Ihnen zu  
den Fischgerichten Salzkartoffeln  
oder Butterreis.**

**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  
31.00

Gourmet Fondue  
(Hausmischung) mit Prosecco und  
schwarzem Trüffel  
38.00

Jäger Fondue  
mit Speck, Zwiebeln, Pilzen  
und Kräutern  
34.00

Kräuter Fondue  
mit Oregano, Thymian und Basilikum  
32.00

danis hütte Fondue  
mit Chili und Tomaten  
32.00

Nachservice  
pro 100g  
10.00

### 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 Ham-  
burgerli, dazu Reis, Kartoffeln und  
hausgemachte Saucen  
49.50

### TISCHGRILL

à discrétion

Fleischplatte mit Poulet, Schwein, Rind,  
Speck, Chipolata und Hamburgerli,  
dazu Reis, Kartoffeln und  
hausgemachte Saucen  
59.50

### Fondue Chinoise

à discrétion

Für unser Chinoise schneiden wir das  
Fleisch (Rind, Truten, Schwein und Poulet)  
von Hand.

Dazu hausgemachte Saucen.  
Beilagen: Pommes frites und Reis  
49.00

## Desserts

### Süsse Überraschungen

Apfelstrudel  
mit Vanilleglace  
9.80

Hausgemachtes Caramelköpfl  
mit Rahm  
9.80

Rotweinzwetschgen  
mit Zimtglace  
9.80

Hausgemachtes, saisonales  
Panna Cotta  
mit seinen Früchten  
10.80

Frischer Fruchtsalat  
mit 1 Kugel Sorbet  
11.50

Gebrannte Crème  
„Grossmutter Art“  
8.50

Dessertteller  
«Michaelskrenz» Surprise  
17.50

Schoggiguggelhöpfl  
mit Vanilleglace, garniert mit Rahm und  
Früchten  
11.80

Frische Beeren  
(je nach Saison)  
Saisonpreis

Früchteparfait  
(je nach Saison)  
11.00

Dessertvariation  
in 3 Gläschen  
14.00  
je weiteres Gläschen  
4.00

Crème Brûlée  
10.50

Schoggimousse  
mit Garnitur  
12.50

Dessertbuffet  
ab 25 Personen, pro Person  
22.00

### Sorbets

Sorbets ohne Güggs  
(diverse Sorten)  
9.50

Sorbets mit Güggs  
(diverse Sorten)  
11.50

### 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. 2

Bouillon mit Gemüsestreifen  
.....  
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»  
Champignonrahmsauce  
Nudeln, Marktgemüse  
.....  
Caramel Köpflerli mit Früchtegarnitur  
  
55.50

### Nr. 3

Suppe  
.....  
Deux filet  
vom Schwein und Rind  
Pommerysensaue  
mit Gemüse, Nudeln, Kartoffelgratin  
.....  
Saisonales Dessert  
  
75.50

### Nr. 4

Gemischter Blattsalat mit Kernen  
und gehacktem Bio-Ei  
.....  
Aargauer Braten  
an kräftiger Sauce  
Kartoffelstock  
Marktgemüse  
.....  
Warmes Schoggigugelhöpfli  
mit Vanille Glace  
  
54.50

### Nr. 5

Blattsalate mit geräuchertem Felchenfilet  
aus dem Vierwaldstätter See  
oder Lachs  
an Meerrettich Vinaigrette  
.....  
Roastbeef  
Sauce Bénaise  
Kartoffelgratin und Marktgemüse  
.....  
Panna-Cotta  
(Saisonal an seinem Fruchtcoulis)  
  
75.50

### Nr. 6

Bunte Blattsalate mit Speck und Croûtons  
.....  
Kalbsschnitzel an Zitronensauce  
Bratkartoffeln  
Marktgemüse  
.....  
Marmoriertes Schoggimousse  
mit Früchtegarnitur  
  
65.50

## Zusammengestellte Menüs

ab 10 Personen

### Nr. 7

Ein Duett aus Suppe und Salat (saisonal)

.....

Schweinsfilet an feiner  
Vieille Prune – Rahmsauce  
Nudeln und Marktgemüse

.....

Fruchtparfait garniert

65.00

### Nr. 8

Geflügelcrèmesuppe  
mit feinen Pouletbruststreifen

.....

Geschmorter Kalbsbraten an Majoranjus  
Bratkartoffeln  
Marktgemüse

.....

Marmoriertes Schoggimousse  
mit Früchtegarnitur

62.50

### Nr. 9

Currysuppe mit Rahmhaube  
und Mandelsplitter

.....

Entrecôte  
an kräftiger Rotweinsauce  
Marktgemüse  
Kartoffelgratin

.....

Saisonale Beeren mit Glace und Rahm

60.50

### Nr. 10

Saisonaler Blattsalat mit Sprossen  
und hausgebeiztem Lachs

.....

Bouillon mit Gemüsestreifen und Sherry

.....

Ein Trio vom Kalbs-, Schweins- und Rinds-  
filet

«Michaelskreuz»

Kartoffelgratin und Nudeln

Marktgemüse

(in 2 Gängen serviert)

.....

Dessertvariation «Michaelskreuz»

98.50

### Nr. 11

Rüebli- und Ingwersuppe

.....

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

.....

Waldbeerensüppchen mit Vanille Glacé

57.00