



## Vorspeisen & Pinsas Starters & Pinsas

**Kleiner Bunt-Gemischter Salat (V)** mit unserem Kreuz-Dressing & Hausbrot 10.50  
*Small Mixed Salad with our house Dressing. And a freshly baked bread*

**Gebackenes Ziegenkäse-Tartelette** – weicher, gereifter Ziegenkäse im 18.50  
Mürbteigtartelette mit Zwiebelrelish, Wildpreiselbeeren, Speck & Rote-Randen.  
*Ripe goats' cheese baked in a short bread tartelette with onion relish, wild  
cranberries, local bacon, and beetroot.*

**Samosas – 3 Stück (V)** 16.00  
Gefülltes indisches Gemüse-Gebäck mit hausgemachtem Frucht-Chutney  
*Indian style vegetable Samosas with homemade fruit chutney.*

**Burrata – Käsekugel mit fester Schale und cremigem Kern (V)** 20.00  
Burrata Käse, getrocknete Tomaten, Oliven, unserem Kernen-Pesto & Balsamico  
*Burrata cheese with sun dried tomatoes, seed & herb dressing, olives & balsamic glaze*

**Apero-Pinsa – Kräuter-Knoblauchbrot zum Teilen für 2-4 Personen** 21.00  
Mit Hausgemachtem Kräutergarten-Kernen-Pesto, grünen Oliven und Peperoni-Dip  
**Apero Pinsa – Herb-Garlic-Bread – nice to share**  
Pinsa-base with homemade seed pesto, green olives and roasted pepper dip

### «Pinsa» Gourmet Style Pizzabrot

Mit feinen Zutaten belegt - Als Vorspeise zum Teilen oder für Dich ganz allein!

**Pinsa Romana (V)** 31.50  
Mit Burrata-Käse, getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Rucola,  
Oliven und einer Kräuter-Knoblauch-Creme mit Kernen  
*Topped with rucola, olives, sun dried tomatoes, burrata cheese and a garlic-herb-cream.*

**Pinsa Salmone** 29.00  
Mit geräuchertem Lachs, Meerrettich-Dill-Creme & rote Zwiebeln  
*Topped with smoked salmon, horseradish cream & red onions.*

**Pinsa Siciliana (V)** 27.50  
Salsa von gegrillten Paprika, Haus-Käsemischung, Tomaten, Zucchetti, Oliven & Oregano  
(Für unsere Nicht-Vegetarier auch mit Marbacher Speck erhältlich + CHF 4.00)  
*Roasted pepper paste, blended cheeses, oregano, tomato, courgettes & olives.*

## Unsere Herbstsalate – Als Vorspeise für 2 oder als Hauptgang Autumn Salads – starter for 2 or Main course for 1

**Büffelleber-Salat – vom Schangnauer Wasserbüffel** 29.00  
Mit Gartenkräutern gebratene Büffelleber, auf Blattsalaten serviert mit Peppadews, Apfelstücken & Walnüssen verfeinert.  
*Buffalo liver pan fried with spices and herbs from our garden. Served with apple, Walnuts & peppadews on a bed of salad leaves.*

**Mediterrane-Salat-Bowl (V)** 27.00  
Grosser bunter Salat mit Falafel, Feta-Käse, Tomaten, Oliven & Joghurt-Dressing.  
*Large Salad topped with Falafel, feta cheese, tomatoes & olives. Joghurt dressing.*

## Fleisch – Fisch & vegetarische Köstlichkeiten Meat – Fish & vegetarian dishes

**BBQ-Büffel-Hohrückensteak vom «Schangnauer Wasserbüffel»** 44.50  
mit einer pikanten südamerikanischen Salsa (Chimmi-Churri), Gemüse und Country Fries (Pommes) **oder** Rösti.  
*Rib-Eye Steak from local Buffalo, Char grilled - with a South American style piquant salsa, (Chimi Churri) Seasonal vegetables & country fries or Rösti.*

**Lachs-Steak – Pasta Bowl (Vegetarische Variante erhältlich 26.- )** 34.00  
Filet vom Lachs, mit Zitruspfeffer gebraten, in unserer Kernen Pesto geschwenkte Pasta, mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Limette.  
*Salmon Steak Pasta Bowl - Roasted with citrus pepper. Served over pasta, tossed with fresh spinach, sun dried tomatoes & homemade seed pesto and Lime. Vegetarian version also available CHF 26.00)*

**Büffelleber-Geschnetzeltes** 35.00  
Sautierte Leber vom heimischen Wasserbüffel in einer cremigen Waldpilz-Sauce, verfeinert mit Whiskey und Kräutern aus unserem Garten mit Semmelköndeln serviert.  
**Buffalo-Liver** - Cooked in a Forest Mushroom & Whiskey-Sauce served with Bread dumplings.

**Kräutergarten-Schweinsbratwurst\*** 28.00  
Mit Rösti, Sauerkraut und fruchtig-würzigem Quitten-Aprikosen-Senf.  
(\*Mit Kräutern aus unserem Garten und unserem Dorfmetzger kreiert).  
**Pork sausage** created with the local butcher – house recipe with herbs from our garden Served with rösti, sauerkraut & a Quince & Apricot-Mustard.

**100% Biosphärenrind-Burger im Focaccia-Brötli** 29.00  
mit Zwiebelrelish, geräuchertem Raclettekäse, Speck, Pommes & Hausdip.  
*Beef Burger, in a focaccia-bun, topped with smoked cheese & bacon, caramelized onion marmalade. Served with a side of country fries & house-dip*  
**“Auch als Vegi-Variante erhältlich – Vegetarian option also available» CHF 27.00**

**Fisch-Schnitzel mit Pommes** 29.00  
Buntbarschfilets in unserer Gewürzkrume paniert. Pommes & Nikks Sauce Tartar.  
**Fish& Chips** - Perch filets fried in our spiced-breadcrumb, Tartare sauce & country fries

# GASTHOF KREUZ MARBACH

**Zum süssen Abschluss oder auch für Zwischendurch**  
**Enjoy something sweet today**

**Schoggi-Brownie** 14.00

Schokokuchen mit erfrischender Minz-Schoggi-Glacé, Nidle und hausgemachter Schoggi-Karamellsauce

**Chocolate-Brownie** with Mint-Chocolate-Chip Ice Cream, Cream & Chocolate-Fudge-Sauce

**Jamaican Coupe** Rum-Rosinen Glacé, Schoggi-Caramel-Sauce, 12.50

Bananenstücke, Nidle und gerösteten Kokosflocken

**Jamaican Sundae** – Rum & Raisin Ice-Cream, Chocolate-Fudge Sauce,

Banana-pieces, whipped cream and toasted coconut flakes

**Blue-Misu** 10.50

Unsere Interpretation des Klassikers «Tiramisu» mit feiner Mascarpone Creme, saftigen Heubeeeri (Heidelbeeren) & Raspeln von dunkler Schokolade.

**Blue Misu** - Our interpretation of the classic "Tiramisu" with mascarpone cream, Juicy blueberries & Dark chocolate flakes.

**Berry Meringue Coupe** 12.50

Vanille & Erdbeer Glacé, hausgemachter Waldbeeren-Sauce, Meringuestücke & Nidle

**Berry Meringue Sundae** – vanilla & strawberry ice cream, homemade berry-sauce, meringue crumbles & whipped cream.

**Saftiger Apfelkuchen** mit Nidle und gerösteten Mandelsplitter 12.00

**Apple Pie**, served with whipped cream and toasted almonds

**Beschwippste Aprikose** 9.50

In Vodka eingelegte Aprikose mit Aprikosensorbet serviert.

**Tipsy apricot** - Apricots marinated in vodka and served with apricot sorbet.

## Glacé & Sorbets – Igelati Premium Glacé

**Je Kugel / each Scoop CHF 4.50**

Schoggi; / Chocolate

Vanille; / Vanilla

Erdbeere; / Strawberry

Rum & Rosine; / Rum & Raisin

Zwetschgensorbet / Plumsorbet

Aprikosensorbet / Apricotsorbet

Mokka / Mocca

Haselnuss; / Hazelnut

Minz-Schoggi; /

Mint-Chocolate-Chip

## Zaubere mit unseren Toppings Deinen eigenen Coupe

**Be creative with our Toppings**

Waldbeerensauce (Hausgemacht) / Wild-Berry-Sauce (Homemade) 1.50

Schoggi-Fudge-Sauce (warm serviert & hausgemacht) / warm Chocolate-Fudge-Sauce (Homemade) 1.50

Schlagrahm-Nidle / Whipped Cream 1.00

Mandelsplitter geröstet / Toasted almond splinters 1.00

Mini marsh mallows 1.00

M&M's 1.00

Meringue Bruch-Stücke / Meringue Crumbles 1.00