

# Sönd Willkomm

## im Urnäser Kreuz.

Wo Tradition und Neuzeit aufeinander treffen.

Als Gastgeber bieten wir Ihnen Verschiedenes.

Bei Essen und Trinken ist Abwechslung garantiert - aussuchen dürfen Sie!

Unsere Köche sind begeistert von Rohprodukten und so wird mit Sorgfalt,

Freude und Elan gerüstet und produziert.

Hausgemacht und saisonal - wir kombinieren mit verschiedenen Lebensmitteln, um interessante Gerichte auf dem Teller zu präsentieren.

Einfach und doch ein bisschen anders - frisch und von guter Qualität – das ist unser Ziel!

Dazu ein passender Wein oder etwas Geläufiges aus dem Appenzellerland.

**Falls Sie sich bei der Auswahl nicht entscheiden oder einfach Mehreres probieren möchten,  
bieten wir Ihnen ab 2 Personen ein Überraschungsmenu an.**

3 Gänge

- ❖ Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Käse  
CHF 71.00

4 Gänge

- ❖ zwei Vorspeisen, Hauptgang, Dessert oder Käse  
CHF 85.00

5 Gänge

- ❖ drei Vorspeisen, Hauptgang, Dessert oder Käse  
CHF 99.00

6 Gänge

- ❖ drei Vorspeisen, Hauptgang, Dessert und Käse  
CHF 112.00

Sie können sich auf einen genussvollen Aufenthalt bei uns freuen.

Wir bitten Sie, bei allfälligen Allergien - Intoleranz oder bei „han i nüd gern“ vor der Menuauswahl mit uns zu sprechen.

Mer freuid ös

Urnäser Kreuz Team

# FrISChe Muscheln

Winterzeit ist Muschelzeit.

Die Miesmuscheln kommen frisch von unserem Comestibles Lieferanten.  
Daher kann es vorkommen, dass sie zwischenzeitlich leer gegessen sind.  
Wir informieren Sie gerne über das aktuelle Angebot.

## Vorspeisen

<b>Pikante Kokosmilch – Suppe mit Koriander</b>	ohne Muscheln	9.00
Miesmuscheln, Gemüsestreifen und Ingwer		14.00
<b>Lauwarmer Miesmuschelsalat mit Ingwer, Koriander und Chili</b>		17.00
gebratenen Gemüsestreifen und Quinoa		

## Vorspeisen / Hauptspeisen

<b>Kurz gebratene Muscheln</b>	21.00 / 29.00
mit Gemüsestreifen, frischen Kräuter, Knoblauch, Weisswein und Rahm dazu servieren wir Knoblauch Baguette	
<b>Kurz gebratene Muscheln</b>	24.00 / 32.00
mit Gemüsestreifen, frischen Kräuter, Knoblauch, Weisswein und Rahm dazu servieren wir hausgemachte Pommes frites	
<b>Hausgemachte Spaghetti mit Muscheln</b>	24.00 / 32.00
frischem Spinat, jungen Zwiebeln, Olivenöl auf Wunsch auch „verschärft“ servierbar	
<b>Curry – Lauchrisotto mit Muscheln und Chorizo</b>	23.00 / 31.00
Oliven, jungen Zwiebeln und getrockneten Tomaten	

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken  
inkl. 7.7 % MwsT

# Kreuz - Klassiker

## Vorspeisen

<b>Gemischter Blattsalat</b> mit Kernen, Brotchips und Balsamicoreduktion	7.00 / 10.00
<b>Urnäscher Kreuz Salat</b> mit Blattsalat, Gemüsestreifen, Parmesan, Kernen, Brotchips und Balsamicoreduktion	9.00 / 13.00
<b>Zitronengrassuppe mit gebratener Scampi</b> und Zucchetti - Chorizoragout	16.00
<b>Hausgemachte Rindsbrühe mit frischem Meerrettich</b> gebratenem Ei und Streifen von Siedfleisch (CH) und Gemüse	11.00
<b>Dreierlei von Crostini</b> mit Mostbröckli - Frischkäse, hausgebeizter Lachs und Chorizo - Kräuter	14.00
<b>Nüsslisalat und hausgebeizter Graved Lachs</b> mit frischem Meerrettich, caramelisierten Nüssen und Apfel – Balsamicodressing	19.00
<b>Kräutersalat und Riesenkrevetten (VNM)</b> Ragout von gebratenen Krevetten, Chili, Zitrone und Ingwer	21.00
<b>Rindstatar (CH) von Hand geschnitten</b> mit eingelegtem Kürbis und Parmesan Chips serviert mit Toast und Butter	23.00 / 32.00
<b>Kalbshaxenravioli (CH)</b> mit nussiger Rosmarinbutter, frischem Spinat und Parmesan	19.00 / 28.00

# Kreuz – Klassiker

## Hauptspeisen

<b>Zweierlei vom Urnäser Zikana</b>	69.00
mit Peperonata, frischem Spinat und Kartoffel - Zitronenthymiagnocchi	
<b>Rindshohrückensteak vom Schrofenhof</b>	200g 41.00
mit Ofengemüse und hausgemachten Pommes frites	300g 49.00
dazu servieren wir Sauerrahm und Kräuterbutter	
<b>Rindsfilet vom Schrofenhof mit Kalbsjus</b>	48.00
Schwarzwurzeln, frischem Spinat und Kartoffel - Zitronenthymiagnocchi	
<b>Rindsfleischvogel (CH)</b>	28.00
mit Saisongemüse und Chässpätzli	
<b>Geschmorte Kalbsbacke (CH)</b>	39.00
mit frischem Spinat, gebratenen Pilzen und Rote Tessiner Polenta	
<b>Kalbsgeschnetzeltes (CH)</b>	36.00
mit Pilzrahmsauce, getrockneten Tomaten, Saisongemüse und Butterrösti	
<b>Panierte Kalbsschnitzel (CH)</b>	34.00
mit Kalbsjus, Saisongemüse und hausgemachten Pommes frites	
<b>Tagliatelle mit pikanten Rindfleischstreifen (CH)</b>	33.00
Pilzen, jungen Zwiebeln, frischem Spinat und getrockneten Tomaten	
<b>Randenrisotto mit Urnäser Hornkukhase</b>	27.00
Lauchstreifen und doppelt gebratenem Ei	
<b>Rote Tessiner - Polenta mit Oliven</b>	27.00
gebratenem Gemüse und Pilzen	
<b>Gebratene südafrikanische Scampi und Scampischaum</b>	36.00 / 49.00
mit Chorizo, Lauchgemüse und hausgemachten Tagliolini	

# Ein geschmackvolles Stück Fleisch für zwei Personen

Ihr Stück Rindfleisch vom Schrofenhof wird Ihnen am Tisch präsentiert, in der Küche angerichtet und in zwei Gängen serviert. Um dem Fleisch genügend Zeit zu geben servieren wir Ihnen als Vorspeise eine Rindsbrühe, einen Urnäser Kreuz Salat oder Sie wählen eine Vorspeise nach Wahl mit Preisanpassung.

## **Hausgemachte Rindsbrühe**

mit Gemüsestreifen, gebratenem Ei und frischem Meerrettich

oder

## **Urnäser Kreuz Salat**

mit Blattsalat, Gemüsestreifen, Parmesan, Kernen, Brotchips und Balsamicoreduktion

\*\*\*

## **Gebratenes Côte de boeuf ( Rindskotelette )**

pro Person 61.00

1. Gang mit Karotten, Schwarzwurzeln und jungen Zwiebel
2. Gang mit frischem Rahmspinat und Ofenpeperoni und hausgemachten Pommes frites

\*\*\*

## **Gebratener Rindshohrücken**

pro Person 54.00

1. Gang mit Karotten, Schwarzwurzeln und jungen Zwiebel
2. Gang mit frischem Rahmspinat und Ofenpeperoni und hausgemachten Pommes frites

Dazu servieren wir Ihnen  
Kräuterbutter, Knoblauch - Sauerrahm und Basilikumöl

# Dessert und Käse

<b>Urnäscher Käseteller</b>	4 Sorten	12.00
mit hausgemachtem Obstnussbrot, Senf - Körner Chutney und Apfelessig von Bergmarti	6 Sorten	16.00

<b>Appenzeller Biberfladenparfait</b>		12.00
mit Kürbiskernschokolade und Kürbiskernöl		

<b>Apfelsorbet mit Güggs</b>	klein	9.00
natürlich hausgemacht und mit Calvados serviert		13.00

<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b>		13.00
mit Mangosalat, Vanilleglace und Kürbiskernöl		

<b>Gerührter Eiskaffee</b>	klein	8.00
mit Kirscharoma, Kaffeessirup und Schlagrahm		10.00

<b>Dessertvariation Urnäscher Kreuz</b>		16.00
saisonal und hausgemacht		

<b>Panna Cotta mit Streusel</b>		14.00
eingelegte Ananas und Minzen - Joghurtglace		

<b>Zimtschaum mit Rotweibirnen</b>		12.00
hausgemachtem Meringue und Birnensorbet		

<b>Hausgemachte Glace und Sorbets</b>	pro Kugel	4.00
Vanille, Schokoladen, Sauerrahm, Zimt, Kokos	Schlagrahm	1.50
Bananenjoghurt, Minzen-Joghurt und Mango-Ingwerglace		
Ananas, Zitronen, Birnen und Apfelsorbet		

## Süss - & Portwein im Offenausschank

Sion Doux AOC Chasselas Valais 2016, Cedric Flaction	5cl	7.00
--	-----	------

Ruby Port Quinta do Javali	4cl	9.00
----------------------------	-----	------

LBV Portwein, Pocas 2013	4cl	12.00
--------------------------	-----	-------

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken  
inkl. 7.7 % MwsT