

Hotel – Restaurant Krebs  
Bahnhofstrasse 4  
3800 Interlaken  
033 826 03 30  
info@krebshotel.ch  
www.krebshotel.ch



## Willkommen im Hotel - Restaurant Krebs

Es freut uns, dass Sie für Ihren Anlass unser Restaurant ausgesucht haben und wir hoffen, dass Ihnen etwas aus unserem vielfältigen Angebot zusagen wird.

Unser Haus in bester Lage in Interlaken.

In unserer, mit viel Geschmack eingerichteten Oase, geniessen Sie einen unvergesslichen Anlass. Unsere Stärke liegt in der individuellen Beratung und Flexibilität, auf Ihre persönlichen Wünsche einzugehen.

Wir verwöhnen Sie mit einer modernen, saisonalen und kreativen Küche. Dazu verwenden wir frische, grösstenteils regionale Produkte.

Gerne stehen wir zum besprechen Ihrer Wünsche zu Ihrer Verfügung.  
**Bitte vereinbaren Sie einen Termin im Voraus mit  
Herrn Corsin Biert oder Frau Sonya Martin**

Weitere Informationen und einen Blick in unsere Lokalitäten  
finden Sie auch auf unserer Website unter:  
**[www.krebshotel.ch](http://www.krebshotel.ch)**

Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Haus zu begrüssen und zu verwöhnen.

Herzliche Grüsse

Hotel Krebs Interlaken

Corsin Biert & Sonya Martin  
Direktor & Vizedirektorin

Hotel – Restaurant Krebs  
Bahnhofstrasse 4  
3800 Interlaken  
033 826 03 30  
info@krebshotel.ch  
www.krebshotel.ch



## Allgemeine Informationen

### **Menuauswahl:**

Bitte teilen Sie uns Ihre Menu-Wahl bis 14 Tage vor dem Anlass mit, damit wir alle Zutaten rechtzeitig bestellen und vorbereiten können.

### **Dekoration:**

Auf Ihren Wunsch werden wir die Dekoration für Ihren Anlass organisieren.  
Verrechnung nach Aufwand/Vereinbarung.

### **Nachtzuschlag:**

Pro Stunde nach 24.00 Uhr verrechnen wir CHF 200.00 pauschal.

### **Zapfengeld:**

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir CHF 23.00 pro 7,5 dl Flasche.

### **Wunderkerzen:**

Wunderkerzen dürfen im Innern des Hauses nicht angezündet werden.

## Kalte Vorspeisen

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Geräuchertes Forellenfilet mit Apfelwürfel<br>und getrockneten Feigen, abgeschmeckt mit Feigenessig<br>Kleiner Salat mit frischen Kräutern und Zitronenöl | CHF | 18.50 |
| Thunfischtartar nach Asiatischer Art<br>Auf Gemüse-Früchtesalat, dazu Wasabisauce   | CHF | 19.50 |
| Asiatischer Gemüsesalat mit Glasnudeln und Sesam<br>Begleitet von einem Langustenschwanz  | CHF | 24.50 |
| Variation vom schottischen Lachs<br>Toast & Butter  | CHF | 19.50 |
| Entenleberterrine mit marinierten Melonenkugeln<br>Toast und Butter   | CHF | 24.50 |
| Rinds- und Kalbscarpaccio auf Ruccolasalat  | CHF | 22.50 |
| Tomaten-Mozzarellaterrine mit Balsamicodressing   | CHF | 16.50 |

## Suppen

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Doppelte Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen | CHF | 10.50 |
| Tomatenkraftbrühe mit Basilikum Ravioli           | CHF | 12.50 |
| Asiatische Hühnersuppe mit Gemüse und Glasnudeln  | CHF | 8.50  |
| Saisonschaumsuppe mit passender Einlage           | CHF | 9.50  |
| Fleischbrühe mit Gemüsestreifen                   | CHF | 7.50  |

## Salate

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Frischer Blattsalat an Hausdressing mit Sprossen                               | CHF | 7.50  |
| Gemischter Gemüse- und Blattsalat  | CHF | 10.50 |
| Nüsslisalat mit Ei und Speck   | CHF | 10.50 |
| Gartensalat Krebs Art<br>mit Rohschinkenstreifen, Croutons und Belperknolle    | CHF | 11.50 |
| Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella<br>aus dem Schangnau mit frischem Basilikum | CHF | 15.50 |

## Warme Vorspeisen

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Grillierte Riesencrevetten mit Kräutervinaigrette<br>Auf konfiertem Peperonigemüse      | CHF | 24.50 |
| Pochiertes Forellenfilet mit Karottenschaumsauce<br>Auf Bohnengemüse und Salzkartoffeln | CHF | 18.50 |
| Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut<br>und Salzkartoffeln                         | CHF | 18.50 |
| Tomatenrisotto mit frischem Basilikum und Parmesan                                      | CHF | 12.50 |
| Kalbsfleischravioli mit Tomatenfondue<br>und Salbeibutter                               | CHF | 16.50 |

## Fisch & Krustentiere

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Gebratenes Forellenfilet mit frischen Kräutern<br>auf Fenchelkompott und Süsskartoffeln<br>Dillemulsion und Sternanisöl | CHF | 29.50 |
| Pochiertes Zanderfilet mit knuspriger Haut<br>auf leichtem Sauerkraut mit Schaumwein<br>und Salzkartoffeln              | CHF | 32.50 |
| Gegrilltes Lachsstück mit Zitronenöl<br>auf Grill-Gemüse und Kartoffeln<br>Kräutervinaigrette                           | CHF | 34.50 |
| Gebratener Seeteufel mit Koriander<br>auf Asiatischem Gemüse-Glasnudelkompott   | CHF | 36.50 |
| Süss-Saure Crevetten mit frischem Gemüse<br>Basmati-Reis  | CHF | 38.50 |

## Fleischgerichte

### Schweinefleisch

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Schweinspiccata mit Champignons und Schinkenstreifen<br>Petersilienmaccaroni und Tomatensauce  | CHF | 27.50 |
| Schweinskarreebraten mit Pilzrahmsauce<br>Tagliatelle und Gemüsegarntur  | CHF | 32.50 |
| Am Stück gebratenes Schweinsfilet<br>in Kräuter- und Rosapfefferkruste<br>auf Lauchgemüse im Rahm<br>Bratkartoffeln und Kräutersauce | CHF | 38.50 |
| Berner Teller mit Bohnen, Sauerkraut und Karotten<br>Salzkartoffeln  | CHF | 35.50 |

### Kalbfleisch

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce<br>Berner Rösti  | CHF | 34.50 |
| Cordon Bleu vom Kalb<br>Pommes frites und Marktgemüse   | CHF | 36.50 |
| Glasierte Kalbsbrustschnitte mit Rosmarinsauce<br>Tagliatelle mit Safran und Marktgemüse                                  | CHF | 29.50 |
| Kalbssteak im Heu gegart mit seiner Sauce<br>auf Wurzelgemüse und einem<br>Kartoffelspiess mit Rosmarin                   | CHF | 44.50 |
| Gegrilltes Kalbsfilet am Stück<br>Auf mediterranem Gemüse<br>Mit Mousselinekartoffeln, rotem Peperonischaum und Balsamico | CHF | 52.50 |

## Fleischgerichte

### Rindfleisch

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Geschmorte Rindsfleischrollen „Fleisch-Vögel“<br>an kräftiger Rotweinsauce<br>mit sautiertem Gemüse und Kartoffeln                 | CHF | 27.50 |
| „Suure Mocke“ nach Grossmutter Art<br>Kartoffelmoussline mit Pommerysenf und glasiertem Gemüse                                     | CHF | 37.50 |
| Rindsentrecôte Englische Art<br>Marktgemüse und Kartoffelkroketten<br>Bearnaise- oder Rotweinsauce                                 | CHF | 52.50 |
| Am Stück gebratenes Rindfilet mit Dijonsenf<br>gefüllte Tomate mit Gorgonzola überbacken<br>leichtes Lauch-Kartoffelgemüse im Rahm | CHF | 52.50 |

### Geflügel

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Coq au vin rouget<br>Kartoffelmoussline mit Dijonsenf und Marktgemüse    | CHF | 26.50 |
| Zweierlei von der Ente<br>auf Blattspinat und Ingwer-Kartoffelmousseline | CHF | 38.50 |

### Lamm

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Emmentaler Lammvoressen mit glasiertem Gemüse<br>und Erbsen-Kartoffelmoussline                               | CHF | 28.50 |
| Gebratenes Lammkarree am Stück<br>mit Balsamicosauce<br>Zucchetti-Auberginenkuchen<br>mit frischem Basilikum | CHF | 44.50 |
| Im Heu gegarter Lammgigot mit seiner Sauce<br>Bratkartoffeln mit gerösteten Zwiebeln<br>Marktgemüse          | CHF | 38.50 |

Hotel – Restaurant Krebs  
Bahnhofstrasse 4  
3800 Interlaken  
033 826 03 30  
info@krebshotel.ch  
www.krebshotel.ch



## Vegetarische Gerichte

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Hausgemachte Maccaroni an sämiger Pilzrahmsauce<br>Schnittlauch | CHF | 22.50 |
| Omelette mit Gemüse und Käse überbacken                         | CHF | 16.50 |
| Risotto mit vier Sorten Käse und frischen Kräutern              | CHF | 22.50 |
| Raffinierter Lauchkuchen mit Spiegelei                          | CHF | 21.50 |
| Zucchetti- und Auberginepiccata mit Safranrisotto               | CHF | 25.50 |
| Bananencurry mit Basmati-Reis und sautierten Früchten           | CHF | 19.50 |

## Menu 1

Grosses Salatbuffet mit diversen Delikatessen

\*\*\*

Kraftbrühe mit kleinen Käseschnitten

\*\*\*

Roastbeef nach Englischer Art  
mit Sauce Bearnaise  
Marktgemüse und Hausgemachte Tagiatellen

\*\*\*

Dessertbuffet mit Käseplatte

Pro Person CHF 110.00

## Menu 2

Dreierlei vom schottischen Lachs  
Toast und Butter

\*\*\*

Kresseschaumsuppe  
mit Remy Martin abgeschmeckt

\*\*\*

Am Stück gebratener Kalbsrücken  
nach Krebs-Art  
Marktgemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Dessertbuffet mit Käseplatte

Pro Person CHF 95.00

## Preiswerte Menu

Mischsalat an Hausdressing

\*\*\*

Kalbsvoren an Weissweinsauce  
Kartoffelmoussline mit Petersilie  
und glasierte Karotten

\*\*\*

Joghurtcreme mit frischen Früchten

Pro Person CHF 36.50

Blattsalat mit Sprossen

\*\*\*

Suure Mocke an kräftiger  
Rotweinsauce  
Kartoffelmoussline und Gemüse

\*\*\*

Süssmostcreme

Pro Person CHF 42.50

Gemüseschaumsuppe

\*\*\*

Schweinskarreebraten mit  
Balsamicojus  
auf Kräuterrisotto und Broccoli

\*\*\*

Gebrannte Creme

Pro Person CHF 39.50

Kresseschaumsuppe

\*\*\*

Pouletgeschnetztes an  
Pilzrahmsauce  
Hausgemachte Teigwaren

\*\*\*

Gemischte Glace mit Rahm

Pro Person CHF 36.50

## Käse

|                            |     |       |
|----------------------------|-----|-------|
| Käseteller mit Früchtebrot | CHF | 12.50 |
|----------------------------|-----|-------|

## Süssspeisen

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Früchte-Tartatin mit passender Glace             | CHF | 12.50 |
| Lauwarmer Schokoladenkuchen<br>und Vanille-Glace | CHF | 14.50 |
| Saisonales Eisparfait mit passender Beilage      | CHF | 11.50 |
| Dreierlei von der Schokolade                     | CHF | 13.50 |
| Schokoladenmousse mit Doppelrahm                 | CHF | 10.50 |
| Gebrannte Creme mit gerösteten Mandeln           | CHF | 8.50  |
| Süssmostcreme mit Joghurt verfeinert             | CHF | 8.50  |
| Vacherin Eistorte mit Fruchtsalat                | CHF | 14.50 |
| Emmentaler Dessertbuffet                         | CHF | 15.50 |
| Dessertbuffet                                    | CHF | 21.50 |
| Dessertbuffet mit Käse                           | CHF | 28.50 |

## Saisondessert

Nach ihrem Wunsch oder nach Empfehlung des Chef's