

**Herzlich Willkommen
im Hotel Krebs und unserem Restaurant!
Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen
und hoffen es gefällt Ihnen bei uns!**

Durchgehend warme Küche:
Sonntag bis Donnerstag von 11:45 bis 21:00
Freitag und Samstag von 11:45 bis 21:30



**Welcome to the Hotel Krebs and the Terrace
Restaurant
It's a pleasure to have you with us and we
hope you enjoy your stay!**

*Continuous hot kitchen:
Sunday to Thursday from 11:45am – 09:00pm
Friday and Saturday from 11:45am – 9:30pm*



V Vegetarisch **A** Alkoholhaltig

Vorspeisen / Appetizers

	CHF
Grüner Blattsalat V <i>Lettuce salad</i>	7.- / 12.-
Gemischter Salat V <i>Mixed Salad</i>	9.- / 14.-
Caprese Salat <i>Caprese salad</i>	21.-
Krebsplättli Trockenfleisch Käse <i>“Krebs Plättli” with dried meat and cheese</i>	25.-
Nüssler Salat Speck Ei Croûtons französische Salatsauce <i>Lamb`s lettuce salad, bacon, egg, croutons, french dressing</i>	13.- / 17.-

Suppen / Soups

	CHF
Tomatensuppe Crème fraîche V <i>Tomato soup with sour cream</i>	9.-
Minestrone saisonales Gemüse Parmesanchips V <i>Minestrone with seasonal vegetables and parmesan chips</i>	13.-
Samtsuppe Kartoffeln Zucchini Karotten V <i>Velvet soup made from potatoes, zucchini and carrots</i>	12.-



V Vegetarisch **A** Alkoholhaltig

Hauptgerichte / Main dishes

	CHF
Tagliata vom Rind Risotto Rotweinsauce <i>Beef tagliata with risotto and red wine sauce</i>	42.-
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites Champignonsauce <i>Bread crumbed pork schnitzel with french fries and mushroom sauce</i>	34.-
Kalbsleber auf "Venezianische Art" Risotto <i>Venetian-style calf liver with risotto</i>	31.-
Doppel-Rindsentrecôte Rosmarinkartoffel Rotweinsauce (für 2 Personen; 450gr; ca.15 Minuten) <i>Double beef entrecote with rosemary potatoes and red wine sauce (for 2 persons ; 450gr ; approx. 15 minutes)</i>	90.-
Oktopus Bratkartoffeln Tomatensauce <i>Octopus with pan fried potatoes and tomato sauce</i>	48.-
Egli-Knusperli Pommes Frites Tartarsauce <i>Fish & Chips with tartare sauce</i>	29.-
Lachsfilet Rustico-Spinat-Ricotta-Kuchen <i>Grilled salmon fillet with rustic-spinach-ricotta-pie</i>	39.-
Risotto Steinpilz Speck Kürbis <i>Risotto with porcini mushrooms, bacon and pumpkin</i>	26.-
Penne Napoli V <i>Pasta Napoli</i>	22.-
Klassische Lasagne <i>Classical lasagne</i>	26.-
Vegetarische Lasagne V <i>Vegetarian Lasagne</i>	24.-

Alle Gerichte servieren wir mit saisonalem Gemüse!
We serve all dishes with seasonal vegetables!



V Vegetarisch **A** Alkoholhaltig

Schweizer Spezialitäten / swiss specialties

	CHF
“Oberland Rösti” - Bergkäse Speck Spiegelei <i>Swiss hash browns with swiss Alps cheese, bacon and fried egg</i>	26.-
“St. Galler Rösti” - Kalbsbratwurst Zwiebelsauce <i>Swiss hash browns with grilled veal sausage and onion sauce</i>	27.-
“Rösti Zürcher Art” - Kalbfleisch Champignonrahmsauce A <i>Swiss hash browns with sliced veal in a mushroom cream sauce</i>	35.-
“Walliser Rösti” - Bergkäse Tomaten Rucola V <i>Swiss hash browns covered with tomatoes, mountain cheese and arugula</i>	25.-
Käse Fondue Moitié Moitié V/A <i>Classic cheese Fondue moitié moitié</i>	26.-
Käse Fondue Tomaten V/A <i>Cheese Fondue with tomatoes</i>	28.-
Käse Fondue Chorizo A <i>Cheese Fondue with chorizo</i>	28.-
Käse Fondue Trüffelöl V/A <i>Cheese Fondue with truffle oil</i>	35.-
Käse Fondue Apfelsaft (ohne Alkohol) V <i>Cheese Fondue with apple juice (no alcohol)</i>	29.-
Käse Fondue Rauchschinken Pilze A <i>Cheese Fondue with smoked ham and mushrooms</i>	29.-
Käse Fondue Speck Knoblauch A <i>Cheese Fondue with bacon and garlic</i>	29.-
Raclette Kartoffeln Chipolata Speck <i>Raclette with variety of cheese, potatoes, mini sausages and bacon</i>	35.-



V Vegetarisch **A** Alkoholhaltig

Desserts

	CHF
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	13.-
Panna Cotta Himbeermarmelade <i>Panna Cotta with raspberry jam</i>	11.-
Schokoladenvariation Fior di Latte Eis <i>Chocolate variation with a scoop of Fior di Latte ice cream</i>	15.-
Crème Brulée Vanilleeis <i>Crème brulée with a scoop of vanilla ice cream</i>	12.-
Krebs Eiskaffee Tia Maria Kirschsauce A <i>Krebs Ice-coffee with Tia Maria and cherry sauce</i>	13.-



✓ Vegetarisch ✗ Alkoholhaltig

Für den kleinen Hunger / Snack

	CHF
Gemischter Salat ✓ <i>Mixed salad</i>	9.- / 14.-
Tomatensuppe Crème fraîche ✓ <i>Tomato soup with sour cream</i>	9.-
Nachos Paprika-Käse Tomatensalsa <i>Nachos overbaked with paprika-cheese and tomato-salsa</i>	11.-
Portion Pommes Frites ✓ <i>Portion of French fries</i>	7.50
Flammkuchen: <i>The classic "Alsatian tarte flambée"</i>	
Elsässer - Crème fraîche Zwiebeln Speck <i>with sour cream, onions and crispy bacon</i>	22.-
Vegi - Crème fraîche Zwiebeln Pilze Paprika Jungspinat ✓ <i>with sour cream, onions, mushrooms paprike and baby spinach,</i>	20.-
"Oberland Rösti"- Bergkäse Speck Spiegelei <i>Swiss hash browns with swiss Alps cheese, bacon and fried egg</i>	26.-
Käse Fondue moitié moitié ✓ / ✗ <i>Classic cheese Fondue moitié moitié</i>	26.-
Swiss Black Angus Burger hausgemachte Barbecue Sauce Brioche Brot, Essiggurken Tomaten Röstzwiebeln Pommes Frites <i>Swiss black Angus burger with homemade Barbecue sauce and Brioche bread, pickles, tomatoes, fried onions and french fries</i>	26.-
<u>Extras/ Supplements:</u>	
▪ Burgerfleisch 200gr / burger patty 200g	CHF 8.00
▪ Raclette Käse / raclette cheese	CHF 2.50
▪ Spiegelei / fried egg	CHF 2.50
▪ Speck / bacon	CHF 2.50



V Vegetarisch A Alkoholhaltig

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Scannen Sie diesen QR-Code, um uns den Tag zu versüßen, indem Sie uns eine Bewertung auf Tripadvisor hinterlassen!

Thanks for visiting us!

Scan this QR code to make our day by leaving us a review on Tripadvisor!

