

**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

42.-

Beef tagliata with rosemary potatoes and red wine sauce

Paniertes Schweinsschnitzel | Pommes Frites | Champignonsauce

34.-

Bread crumbed pork schnitzel with french fries and mushroom sauce

Kalbsleber auf "Venezianische Art" | Risotto

31.-

Venetian-style calf liver with risotto

Doppel-Rindsentrecôte | Rosmarinkartoffel | Rotweinsauce

90.-

(für 2 Personen; 450gr; ca.15 Minuten)

Double beef entrecote with rosemary potatoes and red wine sauce

(for 2 persons ; 450gr ; approx. 15 minutes)

Oktopus | Bratkartoffeln | Tomatensauce

48.-

Octopus with fried potatoes and tomato sauce

Egli-Knusperli | Pommes Frites | Tartarsauce

29.-

Fish & Chips with tartare sauce

Lachsfilet | Rustico-Spinat-Ricotta-Kuchen

39.-

Grilled salmon fillet with rustic-spinach-ricotta-pie

Risotto | Steinpilz | Speck | Kürbis

29.-

Risotto with porcini mushrooms, bacon and pumpkin

Penne Napoli **V**

22.-

Pasta Napoli

Klassische Lasagne

29.-

Classical lasagne

Vegetarische Lasagne **V**

25.-

Lasagne vegetarian

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 26.-
Swiss hash browns with swiss Alps cheese, bacon and fried egg

“St. Galler Rösti” - Kalbsbratwurst | Zwiebelsauce 27.-
Swiss hash browns with grilled veal sausage and onion sauce

“Rösti Zürcher Art” - Kalbfleisch | Champignonrahmsauce **A** 35.-
Swiss hash browns with sliced veal in a mushroom cream sauce

“Walliser Rösti” - Bergkäse | Tomaten | Rucola **V** 25.-
Swiss hash browns covered with tomatoes and mountain cheese and arugula

Käse Fondue | Moitié Moitié **V** / **A** 26.-
Classic cheese Fondue moitié moitié

Käse Fondue | Tomaten **V** / **A** 28.-
Cheese Fondue with tomatoes

Käse Fondue | Chorizo **A** 28.-
Cheese Fondue with chorizo

Käse Fondue | Trüffelöl **V** / **A** 35.-
Cheese Fondue with truffle oil

Käse Fondue | Apfelsaft (ohne Alkohol) **V** 29.-
Cheese Fondue with apple juice (no alcohol)

Käse Fondue | Rauchschinken | Pilze **A** 29.-
Cheese Fondue with smoked ham and mushrooms

Käse Fondue | Speck | Knoblauch **A** 29.-
Cheese Fondue with bacon and garlic

Raclette | Kartoffeln | Chipolata | Speck 35.-
Raclette with variety of cheese, potatoes, chipolata and bacon



 Vegetarisch  Alkoholhaltig

Desserts

CHF

Tiramisu
Tiramisu

13.-

Panna Cotta | Himbeermarmelade
Panna Cotta with raspberry jam

11.-

Schokoladenvariation | Fior di Latte Eis
Chocolate variation with a scoop of Fior di Latte ice cream

15.-

Crème Brulée | Vanilleeis
Crème brulée with a scoop of vanilla ice cream

12.-

Krebs Eiskaffee | Tia Maria | Kirschsauce 
Krebs Ice-coffee with Tia Maria and cherry sauce

13.-



✓ Vegetarisch ✗ Alkoholhaltig

Für den kleinen Hunger / Snack

CHF

Gemischter Salat ✓

9.- / 14.-

Mixed salad

Tomatensuppe | Crème fraîche ✓

9.-

Tomato soup with sour cream

Nachos | Paprika-Käse | Tomatensalsa

11.-

Nachos overbaked with paprika-cheese and tomato-salsa

Portion Pommes Frites ✓

7.50

Portion of French fries

Flammkuchen:

The classic "Alsatian tarte flambée"

Elsässer - Crème fraîche | Zwiebeln | Speck

22.-

with sour cream, onions and crispy bacon

Vegi - Crème fraîche | Zwiebeln | Pilze | Paprika | Jungspinat ✓

20.-

with sour cream, red onions, mushrooms roasted peppers and baby spinach,

"Oberland Rösti"- Bergkäse | Speck | Spiegelei

26.-

Swiss hash browns with swiss Alps cheese, bacon and fried egg

Käse Fondue moitié moitié ✓ / ✗

26.-

Classic cheese Fondue moitié moitié

Swiss Black Angus Burger | Barbecue Sauce | Brioche Brot,

26.-

Essiggurken | Tomaten | Zwiebeln | Pommes Frites

Swiss black Angus burger with homemade Barbecue sauce and Brioche bread, pickles, tomatoes, fried onions and french fries

Extras/ Supplements:

- | | |
|---|----------|
| ▪ 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!

