

Menu

Herzlich Willkommen
im Hotel und Restaurant Krebs

Welcome to the Hotel and Restaurant Krebs



 **vegetarisch** | *vegetarian*
 **alkoholhaltig** | *with alcohol*

Vorspeisen | Appetizers

✓ **Blattsalat**

Leaf salad

CHF 9 | 14

✓ **Gemischter Salat**

Mixed salad

CHF 12 | 18

✓ **Nüsslisalat mit gekochtem Ei und Croûtons**

Lamb's lettuce salad with boiled egg and croutons

Klein CHF 12 | Gross CHF 20

Optional mit Speck + CHF 4

Optional with bacon + CHF 4

Tagessuppe (unser Team gibt gerne Auskunft)

Soup of the day (our team is happy to provide information)

CHF 9.50

Bündner Gerstensuppe

Traditional Grisons barley soup

CHF 14

Crostini mit Stracciatella di Burrata, Landrauchschinken und Feigensenf

Crostini with stracciatella di burrata, country-smoked ham and fig mustard

CHF 21

✓ **Knuspriges Rösti-Nest mit Steinpilzsauce und geschmolzenem Käse**

Crispy Swiss hash brown nest filled with porcini mushroom sauce and topped with melted cheese

CHF 14

Klassisches Rindstatar vom BEO Beef

Classic BEO beef tartare

110 g CHF 24

210 g CHF 34

Krebs - Plättli (geeignet für 2 Personen)

Krebs - platter (ideal for 2 persons)

Pastrami (IT), Prosciutto San Daniele (IT), Bündner Coppa (CH),

"Hobelchäs" AOP, Appenzeller Classic, Brie, Pickles

CHF 46

Frisch aufgeschnitten - daher ca. 25 Minuten Wartezeit

Freshly sliced to order - therefore approx. 25 minutes waiting time

Hauptgerichte | *Main dishes*

🍄 Steinpilz-Risotto

Porcini mushroom risotto

CHF 24

mit gebratenen Pouletbruststreifen + CHF 8

with fried chicken breast strips + CHF 8

Rinder-Gulasch mit hausgemachtem Kartoffelstock

Beef goulash with homemade mashed potatoes

CHF 29

🍝 Gnocchi mit Trüffelrahmsauce und Parmesan

Gnocchi with truffle cream sauce and Parmesan

CHF 24

🍷 Älplermagronen

A traditional Swiss mountain dish made with pasta, potatoes, cream, cheese, and onions, served with applesauce.

CHF 26

Optional mit Speck + CHF 4

Optional with bacon + CHF 4

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

mit Dillsauce, Kartoffelstock und Saisongemüse

Salmon fillet, pan-fried on the skin side, served with dill sauce, mashed potatoes, and seasonal vegetables

CHF 34

Fish'n'Chips

Eglifilet im Bierteig mit Pommes Frites und hausgemachter

Tartar-Sauce

Perch fillet in beer batter with French fries and house-made tartar sauce

CHF 28

**Hausgemachtes Schweinsschnitzel
mit Pommes Frites und Saisongemüse**

Homemade pork schnitzel served with French fries and seasonal vegetables

CHF 32

Extra Pilzsauce + CHF 3.50

Extra mushroom sauce + CHF 3.50

**Hausgemachtes Poulet Cordon Bleu
mit Pommes Frites und Saisongemüse**

Homemade chicken cordon bleu with French fries and seasonal vegetables

CHF 32

Black Angus Burger

**Brioche Bun mit hausgemachter BBQ Sauce, karamellisierten
Zwiebeln, Essiggurken, Tomaten und Pommes Crispers**

*Brioche bun with homemade BBQ sauce, caramelized onions,
pickles, tomatoes and pommes crispers*

CHF 32

Optional:

Speck | Bacon + CHF 2.50

Spiegelei | Fried egg + CHF 2.50

Käse | Cheese + CHF 2.50

🍷 **Beilagen | Side dishes**

je / each CHF 7

Pommes Frites | French fries

Pommes Crispers

Salat | Salad

Gemüse | Vegetables

Heisser Stein | *Hot stone*

Wähle dein Fleisch, 1 Beilage und 3 Saucen

Choose your meat, 1 side dish and 3 sauces

Rindsfilet | *Beef fillet*

150 g | CHF 38

200 g | CHF 48

300 g | CHF 69

Rindsentrecôte | *Beef entrecôte*

150 g | CHF 34

200 g | CHF 42

300 g | CHF 59

Schweinssteak | *Pork steak*

150 g | CHF 26

200 g | CHF 34

300 g | CHF 42

🍷 Beilagen | *Side dishes*

Pommes Frites | French fries

Pommes Crispers

Salat | Salad

Gemüse | Vegetables

Saucen | *Sauces*

Cocktail sauce

Tartarsauce

Smoke BBQ

Chimichurri

Cafe de paris

Honey-Mustard

Sweet Chili Sauce

Schweizer Rösti's *Swiss hash browns*

“Oberland Rösti”

mit Bergkäse, Speck und Spiegelei

Bernese hash browns

with Swiss mountain cheese, bacon and fried egg

CHF 28

🍷 “Walliser Rösti”

mit Bergkäse, Tomaten und Rucola

Valais hash browns

with mountain cheese, tomatoes and arugula

CHF 26

“St. Galler Rösti”

mit St. Galler OLMA-Bratwurst und Zwiebelsauce

St. Gallen hash browns

with grilled St. Gallen OLMA sausage and onion sauce

CHF 29

“Rösti Zürcher Art”

mit Kalbfleisch in Pilzrahmsauce

Zurich hash browns

with sliced veal in mushroom cream sauce

CHF 36

Käsefondue | *Cheese fondue*

Alle Käsefondues sind auf Wunsch auch alkoholfrei erhältlich.

All cheese fondues can also be ordered alcohol-free on request.

🌱🍷 Käsefondue "Krebs Style"
mit Champagner, Trüffel und Steinpilzen
Cheese fondue "Krebs Style"
with champagne, truffle and porcini mushrooms
CHF 36

🌱🍷 Käsefondue mit Trüffel
Cheese fondue with truffle
CHF 32

🌱🍷 Das klassische Käsefondue "Moitié Moitié"
The classic cheese fondue "Moitié Moitié"
CHF 28

🍷 Käsefondue mit Rauchschinken
und Champignons
Cheese fondue with smoked ham
and mushrooms
CHF 32

🌱🍷 Käsefondue mit Tomaten
Cheese fondue with tomato
CHF 28

🍷 Käsefondue mit Knoblauch und Speck
Cheese fondue with garlic and bacon
CHF 32

🌱🍷 Käsefondue mit Chili Schoten
Cheese fondue with chilli peppers
CHF 28

🌱🍷 Käsefondue mit Apfelsaft
Cheese fondue with apple juice
CHF 28

Unsere Käsefondues werden mit Brot und Kartoffeln serviert

All cheese fondues will be served with bread and potatoes

Zusatz-Beilage: Essiggurken, Silberzwiebeln und Maiskölbchen CHF 4

Extra-side: Pickles, pearl onions and baby corn CHF 4

Fondue Chinoise | *Meat fondue*

ab 2 Personen

from 2 persons

Rindsbrühe mit Rind- und Pouletfleisch 200 g total p.P.
3 Saucen, Saisongemüse und Pommes Crispers
Beef broth with beef and chicken 200 g total p.p.
3 sauces, seasonal vegetables and pommes crispers
CHF 39 p.P.

Extra Rind und Poulet 200 g
Extra beef and chicken 200 g
CHF 17

Raclette

ab 2 Personen

from 2 persons

3 verschiedene Käsesorten, Kartoffeln, Chipolata, Speck, Maiskolben, Silberzwiebeln, Essiggurken und Pilze

3 different types of cheese, potatoes, chipolata, bacon, mini corn on the cob, pearl onions, pickles and mushrooms

CHF 39 p.P.

Desserts

✓ **Schokoladen-Fondue mit Früchten und Biscuit**

Chocolate fondue served with fresh fruits and crispy biscuits

CHF 18

✓ **Toblerone-Schokoladenmousse**

Toblerone Chocolate Mousse

CHF 9.50

✓ **Tiramisu**

CHF 10

✓ **Vanille-Panna-Cotta mit Waldbeerensauce**

Vanilla panna cotta with wild berry sauce

CHF 10

Herkunft Fleisch & Fisch | Origin of meat & fish

Huhn | Chicken: CH

Rindfilet | Beef fillet: PAR

Rindsentrecôte | Beef entrecôte: CH, ARG

Kalb | Veal: CH

Schwein | Pork: CH

Lachs | Salmon: NO

Egli | Perch: RU

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Wir freuen uns, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Bis zum nächsten Mal!

Ihr Krebs-Team

Thank you for visiting us!

We look forward to welcoming you back soon.

See you next time!

Your Krebs Team

Wifi name: HotelKrebs

Wifi password: krebshotel150

Or scan me

