

Ah, però
Bündner Röteli mit Winzersekt
5,20

Knuschprigi Röschi Spiis-Chartä

Sennröschi

mit Zwiebeln, Speck und Raclettechäs
überbacken, dazu Perlzwiebeln, Essigurke
9,80 €

Aelpfer Speckröschi

mit Spiegelei, Speck- und Zwiebelstreifen
9,80 €

Röschi mit Bratwurst

und dunkler Zwiebelsauce
12,90 €

Vegi Röschi mit Zwiebeln, eingelegte
Tomaten, Knoblauch, Rosmarin, Raclettechäs
9,80 €

Poulet im Chörbli (Hähnchen im Körbchen),
Pommes frites, Dipsauce, Marktsalate
13,90 €

1 Tag Vorreservierung

Fleisch-Fondue mit Öl / Brühe

Knoblauchbrot, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Im Weckglas: bunte Salate, Rohkost
und verschiedene Fonduesaucen.

Vorweg: kleine Überraschung aus unserer Küche
Dessertvariation mit Verdauungs-Edelbrand
ab 2 Personen 29,00 € /Person

Schweizer Käse-Fondue

Auf Holzbrettern: Schinkenwürfel, Kasslerwürfel,
Pfefferbeißer, Essigurken, Rohkostwürfel, Trauben
Baguette-Brotwürfel, Bamberger Feldsalat,
Bamberger Hörnchen

Vorweg: kleine Überraschung aus unserer Küche
Dessertvariation mit Kirschschnaps
ab 2 Personen 24,00 € /Person

enGuete



*** Superior

Hotel – Gasthof Der Krug

>> Tradition auf dem Lande <<

145 Jahre Krug Jubiläum.
Seit fünf Generationen in Familienbesitz.

Schweizer RÖSTI und Fleisch-FONDUE und Käse-FONDUE

Bis März 2019

Die Röstli - ein Schweizer Klassiker.

**Goldbraun gebraten, mit einer knusprigen
Kruste servieren wir die Kartoffel-Röstli.**

**Aus gesammelten Rezepten, von meiner Lehrzeit
in der Schweiz, bieten wir
Röstivariationen mit verschiedene Zutaten an.**

**Unser Röstli und Fondue Variationen
entnehmen Sie der Rückseite.**



**Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Ihre Nicola Hofmann mit Team**

Unsere Küche hat für Sie geöffnet

Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag ab 18.00 Uhr
Samstag/ Sonntag/ Feiertag
von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr & 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr
Dienstag ist unser Ruhetag

Hotel –Gasthof Der Krug

Mühlendorfer Strasse 4; 96135 Stegaurach
Tel : 0951/994990
www.der-krug.de **hotel@der-krug.de**