

*Degustations
Menu*

Alaska-Rauchlachs-Tartar auf weissen Spargeln

*

Grillspargeln mit Entenleber und Granatapfel-Chutney

*

Sorbet Basilikum

*

Kalbsschnitzel und Black-Tiger-Shrimp auf Spargelravioli

*

Geeistes Grand-Marnier-Souffle mit marinierten Erdbeeren

* *

*

Vorspeisen – Appetizers

Weisse Spargeln mit Endinger Fenchelrauschschinken und Kräutern White Asparagus with dried ham and herbes	24
Spargelsalat an Avocadodressing mit Black-Tiger Shrimps Asparagus-Salad with avocado-dressing and Black-Tiger Shrimps	33
Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebelsalat und Wasabisorbet Roasted duck-liver with mango-salad, spring-onion and wasabi-sherbet	32
Tartar vom US-Rindsfilet mit Pimentos Padron, Toast und Butter Tartar of US-Filet mignon with Pimentos Padron, toast and butter	24/44
Spargelsuppe mit Spargel-Orangen-Rondellen Asparagus-Soup with Asparagus-Orange-Ravioli	15
Victoria Taste of Asia – Frühlingsrolle, Samosas, Zitronengras und Glücksrolle Victoria Taste of Asia – Spring roll, samosas, lemon grass soup, fortune roll	29
Victoria-Saisonsalat mit Rohgemüse Season salad with raw vegetables	12
Victoria-Haussalat mit gerösteten Pilzen und Speckstreifen House salad with roasted mushrooms and bacon Salatsaucen zur Wahl: Haus/Französisch - Balsamico/Italien - Himbeeressig- Olivenoel	18

Hauptgerichte – Main course

St. Pierre Filet auf zweierlei Spargeln mit Bärlauchgnocchi und getrockneten Tomaten St. Pierre Filet on green and white asparagus with gnocchi and dried tomatoes	44
Seezungenfilet mit Weissweinsauce, rotem Pfeffer, Spargeln und Salzkartoffeln Sole-Filets with white-wine sauce, red pepper, asparagus and potatoes	55
Grillierte Auberginen mit Granatapfel, Minze-Jogurt, Samosa, Avocado und Quinoa Grilled Eggplants with pomegranate, menth-jogurt, samosa, avocado and Quinoa	35
Spargel-Ravioli mit grillierten grünen Spargeln und Rislingjus Asparagus-Ravioli with grilled green asparagus and Rislingjus	35
Dumplings, vegetarische Teigtaschen im Dämpfer mit Wokgemüse, Reis und Sweet-Chilisauce Vegetarian Dumplings steamed on wok-vegetables, rice and sweet-chilisauce	37
US-Rindsfilet Victoria an Rotweinsauce mit Trüffelkartoffelmousse und glasierten Zwiebeln US-Filet mignon Victoria at a redwine sauce with potatoe and truffle-mousse and onions	49
...als "Surf&Turf" – gleiches Gericht mit ganzem Hummer ausgelöst und Limone ...make it "Surf&Turf" – US-Filet mignon with Lobster and Lime	85
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Safran-Gnocchi und grünen Spargeln Veal-Scallop with lemonsauce, gnocchi with safran and green asparagus	45
Grillierte Geflügelbrust mit Orangen-Honig-Glasur auf Quinoa mit Avocado und Broccoli Grilled Chickenbreast with Orange-Honey-Glaze, Quinoa with Avocado and Broccoli	37
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse Sliced veal with mushrooms and cream-sauce, Rösti and vegetables	44
Hirsch-Entrecôte mit Feigen-Pecorino-Teigtaschen, Kräuterbutter und Spargeln Deer-Steak with Fig-Pecorino-Ravioli, Herb-butter and asparagus	47