



## Bankette und Menus 2026

---

Das kulinarische Angebot für Ihre Familienfeier, Ihr Firmenessen oder Ihr Treffen mit Freunden und Bekannten!

### Victoria-Apéros

Die beliebten Victoria-Apéros servieren wir Ihnen gerne auf unserer Sommer-Terrasse, im Speise-Restaurant beim Big Foot und Chéminéefeuer oder in der Hotel-Lobby.

Lillet Rosé	Fr. 12.—
“Hugo” – Prosecco mit Holunder und Minze	Fr. 12.—
Hausapéro, alkohlfreier, italienischer Bitter mit Limonen	Fr. 9.—
Cupli Prosecco mit Himbeere, 1dl.	Fr. 11.—
Champagner Louis Roederer Collection 242, 1dl.	Fr. 15.—
Orangenjus frisch 1lt.	Fr. 25.—
Mineralwasser 7.5lt.	Fr. 8.50

### Flaschenweine

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl des passenden Weines.

<b>Apéro klein – ab 8 Personen</b>	Fr. 18.—
Rohgemüse mit Honig-Senfdipp, Blätterteiggebäck, Rohschinkensticks	

<b>Apéro Vitamin – ab 8 Personen</b>	Fr. 16.—
Exotische Früchte mit Zanzibar-Curry zum Dippen	

<b>Apéro Victoria – ab 8 Personen</b>	Fr. 35.—
Bruschetta mit Tomaten, Lachs-Canapéés, Foccacia-Brot, Rohgemüse mit Honig-Senfdipp, Blätterteiggebäck, Rohschinkensticks	

<b>Apéro Gourmet – ab 8 Personen</b>	Fr. 85.—
Stehapéro mit 10 Mini-Gängen serviert - von Vorspeise bis Käse und Dessert	

### Apéro in kleinen Schalen

Glücksrollen, Shrimps mit Mango, Chili-Kugeln, Melonenspiess, Rauchlachs-Gurken, Samosas mit Curry, Karottensuppe, Chilisuppe, Gazapacho-Schaum mit Foccacia

Preis nach Aufwand

Die Preise verstehen sich pro Person.



## Victoria Bankett-Menus

Die einzelnen Gänge können selbstverständlich untereinander ausgetauscht werden.

Zu jedem Menu wird immer eine vegetarische und vegane Variante angeboten.

Wir nehmen gerne auf Ihre Laktosenintoleranz oder Gluten Unverträglichkeit Rücksicht.

Je nach Saison können einzelne Zutaten nicht verfügbar sein.

Gerne laden wir Sie zur persönlichen Menubesprechung vor Ort im Restaurant Victoria ein.

So können wir das speziell für Sie passende Menu zusammenstellen und Details wie Menukarte, Blumen, Apéro etc. besprechen.

Menu 1	Dreierlei vom Lachs mit Salatstreifen, Honigsensorse und Wasabi * *
	Crepinette mit Lauch-Pilzfüllung auf Petersilienschaum * *
	Seezungenfilet Noilly-Prat * *
	Basilikum-Sorbet * *
	US-Rindsfilet am Stück gegart mit Rotweinsaue auf Trüffelkartoffelmousse, Fêves * *
	Dessertvariation von der Orange und Grand-Marnier *
	Fr. 135.—

Menu 2	Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebelsalat * *
	Zitronengrassuppe mit Glücksrollen * *
	Red-Snapper-Filet mit Ingwer und Koriander auf Wok-Gemüse * *
	Sorbet Hugo * *
	Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Safran-Gnocchi und Spinat * *
	Tarte-Tatin mit Vanilleeis und Himbeeren *
	Fr. 125.—

Menu 3	Sea-Food-Variation mit Salaten und Gnocchi * *
	Kokos-Suppe mit Geflügel-Satey-Stick und Frühlingsrolle * *
	Zanderfilet mit Gemüsewürfel und Meerrettich-Kartoffelmousse * *
	Prosecco rosé Sorbet * *
	Marinierte Entenbrust auf asiatischem Gemüse mit Weissweinsabayon * *
	Crêpes Suzette mit Vanille-Eis und Schokoladenschaum *
	Fr. 115.—

Menu 4	Tuna-Bar im zweifarbigen Sesammantel mit Ingwer und Salatstreifen * *
	Trüffel-Lasagna mit Petersilienschaum * *
	Cynar-Orange Sorbet * *
	Lamm-Entrecôte mit Thymian auf Gemüseperlen und Ofengemüse * *
	Flambierte Ananas mit Rosmarin und Passionsfruchtsorbet * Fr. 110.—

---

Menu 5	Victoria-Taste of Asia mit Zitronengrassuppe, Glücksrolle und Frühlingsrolle * *
	Ricotta-Tortelloni an Salbeibutter mit Tomatenwürfel * *
	Perlhuhnbrust an roter Pfeffersauce mit Gemüsecouscous und Marktgemüse * *
	Schokoladenschaum mit Früchten und Brownie * Fr. 95.—

---

Menu 6	Geräucherte Forelle und Lachs auf Salaten mit Wasabi * *
	Sea-Bassfilet auf flüssiger Polenta mit roter Pfeffersauce * *
	Chicken-Curry mit Reis, Linsen und Minze-Jogurt * *
	Gekochte Zwetschgen mit Honig-Zimteis und warmen Meringue-Brömseli * Fr. 85.—

---

Menu 7	Victoria Haussalat mit gerösteten Pilzen und Speckstreifen * *
	Kürbissuppe mit vegetarischer Frühlingsrolle * *
	Kalbswienerschnitzel mit Marktgemüse und hausgemachten Frites * *
	Dessertvariation mit gebrannter Crème, Eiscafé und Früchten * Fr. 85.—

---

Menu 8	Nüsslersalat mit Balsamicoessig, Mango, Avocado, Pilzen und Sprossen * *
	Kalbsgeschnetzeles mit Rösti-Timbalen und Marktgemüse * *
	Schokoladen-Mousse mit Früchten * Fr. 75.—

---

Menu 9      Saisonalate mit Rohgemüse und Petersiliensuppe  
 \* \*  
 Rindfleischwürfel mit Litchies, Soja, Ingwer, Basmatireis und Thai-Basilikum  
 \* \*  
 Mohnparfait auf Aprikosen mit Mandelstreusel  
 \*  
 Fr. 75.—

---

Menu 10     Soup&Salad – Petersiliensuppe mit Sahnehaube und Saisonalat mit Sprossen  
 \* \*  
 Orange-Chicken – Geflügelwürfel in Orangen-Chili-Sauce, Reis und Pack-Choi-Gemüse  
 \* \*  
 Meiringer Meringue mit Eis und warmen Beeren  
 \*  
 Fr. 70.—

---

Menu 11     Victoria-Haussalat mit gerösteten Pilzen und Speckstreifen  
 \* \*  
 Kalbsragout mit rotem Pfeffer, Kartoffelmousse und Grilltomate  
 \* \*  
 Crema Catalan mit Caramelitas-Eis  
 \*  
 Fr. 65.—

---

Menu 12     Wählen Sie Ihre Lieblingsgerichte aus der Speisekarte aus und stellen Sie sich  
 Ihr Wunsch-Menu zusammen.

Die aktuellen Speisekarten sind immer auf unserer Homepage ersichtlich:  
<https://www.victoria-meiringen.ch/de/essen-trinken/fine-dining/>

---

Für Ihre persönlichen Wünsche und Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.  
 In einem persönlichen Gespräch besprechen wir gerne Ihren Anlass – damit er zum unvergesslichen Erlebnis  
 wird.

Unser Restaurant und Hotel ist im 2026 ausgezeichnet worden:



Michelin Bib Gourmand

Mit kulinarischer Empfehlung  
 Simon Anderegg

## Victoria Restaurant



## Bistro



## Terrasse und Lounge

