

*Degustations
Menu*

Grillierte grüne Spargeln mit Langustino

*

Jakobsmuschel-Ceviche

*

Ballon aux Kiwi

*

Seezungenfilet auf Spargelravioli

*

Erdbeeren mariniert
mit Zitronensorbet «St. Tropez»

**

*

110



Michelin Bib Gourmand

Vorspeisen – Appetizers

Spargelsuppe mit Frühlingsrolle und Chilisauce Soupe aux asperges avec rouleaux de printemps et sauce piment	19
Grüne grillierte Spargeln mit Burrata und Cherry-Tomaten Asperges vertes grillées avec burrata et tomates cerises	24
Spargel-Ravioli an Salbeibutter, Tomaten und Spargeln Raviolis d'asperges avec beurre de sauge, tomates et asperges	24
Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebsalat und Wasabi Sorbet Roasted duck-liver with mango-salad, spring-onion and wasabi-herbet	33
Tartar vom US-Rindsfilet an Haussauce mit Pimentos Padron, Toast und Butter Tartar of US-Filet mignon with Pimentos Padron, toast and butter	26/44
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	13
Victoria-Haussalat mit gerösteten Pilzen und Speckstreifen House salad with roasted mushrooms and bacon Salatsaucen zur Wahl: Haus/Französisch - Balsamico/Italien - Himbeeressig- Olivenöl	19

Hauptgerichte – Main course

Seezungenfilet mit Weissweinsauce, rotem Pfeffer, Gemüse und Salzkartoffeln Sole-Filets with white-wine sauce, red pepper, vegetables and potatoes	55
Lachstranche mit Honig-Zitronen-Glace, Sesamgurken, Spargeln und Kartoffeln Tranche de saumon avec glace miel-citron, concombres, asperges et pommes de terre	43
Bio-Vegane Zitronen-Thymian Ravioli mit Randen und grünen Spargeln Raviolis bio véganes au citron et thym avec betterave et asperges vertes	38
Rindsfilet Victoria an Rotweinsauce mit Trüffelkartoffelmousse und glasierten Zwiebeln Filet mignon Victoria at a red wine sauce with potato, truffle-mousse and onions	52
Vegane Fleisch-Version – Planted Steak, red wine sauce, potato truffle-mousse, onions	45
Chicken-Tandoori mit Jogurt, Basmatireis, Pak-choi, Naan und Pappadum Chicken-Tandoori with Yogurt, rice, pack-choi, naan and pappadum	39
Vegane Version - green Planted-Chicken Tandoori rice, pack-choi, naan and pappadum	39
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse Sliced veal with mushrooms and cream-sauce, Rösti and vegetables	45
Vegetarische Fleisch-Version – Planted-Geschnetzeltes mit Rösti und Gemüse	42
Lamm-Entrecôte mit Englischsenf, rotem Pfeffer auf Spargelravioli und grünen Spargeln Lamb entrecôte with English mustard, red pepper on asparagus ravioli and green asparagus	46
Kalbs-Wienerschnitzel mit Zitrone, Kartoffelmousse und Gemüse Breaded veal with potato mousse and vegetables	45