

*Degustations
Menu*

Rindsfilet-Carpaccio tiède mit Spinat

*

Jakobsmuschel-Ceviche

*

Ballon aux Kiwi

*

Seezungenfilet auf Poke-Reis

*

Erdbeeren mariniert
mit Zitronensorbet «St. Tropez»

**

*

110

Vorspeisen – Appetizers

Wassermelonen-Gazpacho mit Grillmelone und Pimentos Padron Watermelon gazpacho with grilled melon and pimentos padron	19
Spinatsalat an Citrus-Vinaigrette mit Cherrytomaten und Burrata Spinach salad with citrus vinaigrette with cherry tomatoes and burrata	24
Shrimps-Cocktail Calypso mit Avocado, Limone und Salatstreifen Shrimps-Cocktail Calypso with avocado, lime and lettuce strips	25
Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebelsalat und Wasabi Sorbet Roasted duck-liver with mango-salad, spring-onion and wasabi-sherbet	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- Olivenoel	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-Kruste, Sesamgurken, Spinat und Gnocchi Salmon slice with honey-lemon-glaze, sesame cucumbers, spinach, gnocchi	44
Veganes «Crispy fried Orange-Chicken» mit Klebereis und Pack-Choi-Gemüse Vegan «Crispy fried Orange-Chicken» with sticky rice and pack choi vegetables	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, Pack-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 Artischockenravioli und Tomaten Lamb entrecôte with English mustard, red pepper on artichoke ravioli and tomatoes	48
Kalbs-Wienerschnitzel mit Zitrone, Kartoffelmousse und Gemüse Breaded veal with potato mousse and vegetables	45