

*Degustations
Menu*

Pfifferlingravioli - Entenleber

*

Seezunge - Kürbis

*

Herter-Sorbet

*

Rehschnitzel - Spätzli

*

Tarte Châtaignes

**

*

100



Michelin Bib Gourmand

Vorspeisen – Appetizers

Butternuss-Kürbissuppe mit Kürbis-Muffin Butternut Pumpkin Soup with Pumpkin Muffin	19
Herbstsalat mit gerösteten Pfifferlingen und Cajun-Black-Tiger Shrimps Autumn Salad with Roasted Chanterelles and Cajun Black-Tiger Shrimps	25
Alaska-Lachsrosen auf Petersilienrösti mit Sauerrahm Alaskan salmon roses on potato parsley-rösti with sour cream	26
Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebelsalat und Wasabisorbet Roasted duck-liver with mango-salad, spring-onion and wasabi-sorbet	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
Tuna-Steak mit Avocado, Mango auf Petersilienspätzli und Spinat Tuna Steak with avocado, mango, parsley spaetzli with horseradish and spinach	49
Vegetarische Wildvariation mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni Vegetarian Spätzli with red cabbage, Brussels sprouts and chestnuts	36
Vegane Ravioli an Kokossauce mit Randen und Auberginen Vegan Mushroom ravioli fried asparagus and beetroot	38
Veganes Planted-Steak mit Pilzrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni Vegan planted Steak with mushrooms, Spätzli, Brussels sprouts and chestnuts	43
Rindsfilet Victoria an Rotweinsauce mit Trüffelkartoffelmousse und glasierten Zwiebeln Filet mignon Victoria at a red wine sauce with potato, truffle-mousse and onions	52
Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni Jugged venison with Spätzli, Red Cabbage, Brussels sprouts and Chestnuts	45
Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni Venison escalope with Spätzli, Red Cabbage, Brussels sprouts and Chestnuts	48
Chicken-Tandoori mit Jogurt, Basmatireis, Pak-choi, Naan und Pappadam Chicken-Tandoori with Yogurt, rice, pack-choi, naan and pappadam Vegane Version - green Planted-Chicken Tandoori rice, pack-choi, naan and pappadam	39 39
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse Sliced veal with mushrooms and cream-sauce, Rösti and vegetables Vegetarische Version – Planted-Geschnetzeltes mit Rösti und Gemüse	45 40
Hirsch-Entrecôte mit rotem Pfeffer, Pfifferlingravioli und Gemüse Deer-Steak with red pepper, chanterelles-ravioli and vegetables	48
Geschnetzelte Kalbsleber an Himbeeressig mit Tagliatelle und Gemüse Sliced calf's liver with raspberry vinegar with tagliatelle and vegetables	45