VICTORIA
MEIRINGEN



Victoria Gourmet Tage

06.11.2026 - 28.11.2026

Was passiert, wenn zwei einander wirklich begegnen?

Sie verändern sich. Ergänzen sich.

Und manchmal entsteht etwas,
das keiner von beiden allein sein könnte.

Acht Gänge über das Glück gelungener Verbindungen.

Mitwirkend:

Blumen Aebi, Meiringen
Sandra Ogi und Team

Zeitzone 65, Leissigen
Martin Brunner

Vorspeisen – Appetizers

Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und gerösteten Kichererbsen und Ravioli Pumpkin soup with coconut milk, ginger and roasted chickpeas and Ravioli	19
Tuna in Sesam-Teriyaki Sauce mit Ingwer und Edamame Tuna in sesame-teriyaki sauce with ginger and edamame	28
Pfifferling-Ravioli mit Salbeibutter und Petersilie Chanterelle ravioli with sage butter and parsley	25
Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebelsalat und Wasabi Sorbet Roasted duck-liver with mango-salad, spring-onion and wasabi-sherbet	33
Herbstsalat an Sherryessig mit Melonen und Pfifferlingen Autumn salad with sherry vinegar with melons and chanterelles	24
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
Vegetarische Ricotta-Ravioli mit Randen, Artischocken und Tomaten Vegetarian ricotta ravioli with beetroot, artichokes and tomatoes	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 Version – Planted-Geschnetzeltes mit Rösti und Gemüse	42
Hirsch-Entrecôte mit rotem Pfeffer, Pfifferlingravioli und Gemüse Deer-Steak with red pepper, chanterelles-ravioli and vegetables	48
Kalbs-Wienerschnitzel mit Zitrone, Kartoffelmousse und Gemüse Breaded veal with potato mousse and vegetables	45