



Degustations Menu

Crevetten Dôme – Spätzli - Sherryessig

*

Crepinette - Pfifferlinge

*

Calvados-Rösti

*

Hirsch – Ravioli - Rotwein

*

Zwetschgen – Portwein - Honig

**

*

100



Michelin Bib Gourmand

Vorspeisen – Appetizers

Hokkaido-Kürbissuppe mit Ingwer und Samosa auf Apfelstreifen Hokkaido pumpkin soup with ginger and samosa on apple strips	19
Pfifferlingravioli mit Salbeibutter und Walnüssen Chanterelle ravioli with sage butter and walnuts	24
Tuna-Carpaccio an Soja-Zitrus-Vinaigrette, Avocado und Sesam Tuna-Carpaccio an Soja-Zitrus-Vinaigrette, Avocado und Sesam	26
Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebel салат und Wasabisorbet 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- 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
Tuna Steak mit Petersilienjus, Butternus-Kürbis und Spätzli Tuna steak with parsley jus, butternut squash and spaetzli	45
Vegetarische Wildvariation mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni Vegetarian variation with Spaetzli, red cabbage, brussels sprouts and chestnuts	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	40
Hirsch-Entrecôte mit rotem Pfeffer auf Pfifferling Ravioli und Kürbis Venison entrecôte with red pepper on chanterelle ravioli and pumpkin	46
Kalbs-Wienerschnitzel mit Zitrone, Kartoffelmousse und Gemüse Breaded veal with potatoe mousse and vegetables	45
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, Broussels sprouts and Chestnuts	49