

*Degustations
Menu*

Seezungensalat mit Sesam

*

Artischockenravioli und Entenleber

*

Ballon aux Kiwi

*

Reh-Medaillon auf Süsskartoffel

*

Vermicelles mit Apfelküchlein

**

*

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-Frühlingszwiebel салат 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- 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-Kruste, Sesamgurken, Spinat und Spätzli Salmon slice with honey-lemon-glaze, sesame cucumbers, spinach, spätzli	44
Vegetarische Wildvariation mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni Vegetarian Spätzli with red cabbage, Brussels sprouts and chestnuts	36
Rindsfilet Victoria an Rotweinsauce mit Trüffelpotatofleischmousse 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
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
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
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