

*Degustations
Menu*

Grüne Spargeln mit Kalbsbries am Zitronengras

*

Marinierter Lachs mit Kresse-Kartoffelmousse und roten Zwiebeln

*

Schnee vom Hasliberg

*

20 Stunden-Rindsbäggli mit Meerrettich und Wintergemüse

*

Kaki-Carpaccio mit Chai und Kurkuma

* *

*

Vorspeisen – Appetizers

Grüner Spargelsalat mit Vinaigrette, roten Zwiebeln, Roschinkenstreifen und Stundenei Green Asparagus with vinaigrette, dried ham, red onions and poched egg	23
Nüsslersalat an Balsamicoessig mit gerösteten Speckstreifen, Parmesan und Orangen Corn-salad with balsamico-vinegar, bacon, Parmesan and oranges	23
Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebelsalat und Wasabisorbet Roasted duck-liver with mango-salad, spring-onion and wasabi-sherbet	32
Tartar vom US-Rindsfilet mit Pimentos Padron, Toast und Butter Tartar of US-Filet mignon with Pimentos Padron, toast and butter	24/44
Kürbissuppe mit Ravioli und Kürbiskuchen Pumpkin-Soup with Ravioli and Pumkin-Break	15
Triologie vom Lachs mit grünen Spargeln und Raifort Triologie from Salmon with green Asparagus and Horradish	26
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	12
Victoria-Haussalat mit gerösteten Pilzen und Speckstreifen House salad with roasted mushrooms and bacon Salatsaucen zur Wahl: Haus/Französisch - Balsamico/Italien - Himbeeressig- Olivenoel	18

Hauptgerichte – Main course

Seezungenfilet mit Weissweinsauce, rotem Pfeffer, grünen Spargeln und Salzkartoffeln Sole-Filets with white-wine sauce, red pepper, green asparagus and potatoes	55
Tilapia-Fischfilet in Petersiliensauce mit Auberginen-Mezzaluna-Teigwaren Tilapia-Fish with Parsly-Sauce and Eggplants-Ravioli	44
Kabeljau auf Pastinakenmousse mit Randenrösti und Kresse Cod-fish on parsnips with red-beet-rösti and cress	45
Veganes Steak aus Erbsen mit Sprossen, Avocado und Honig-Thymian-Ravioli Vegan-Steak with Sprouts with Avocado and Honey-Thym-Ravioli	41
Dumplings, vegane Teigtaschen im Dämpfer mit Wokgemüse, Reis und Sweet-Chilisauce Vegan Dumplings steamed on wok-vegetables, rice and sweet-chilisauce	39
Vegane Auberginen-Mezzaluna-Teigwaren mit Crèpinette und grünen Spargeln Vegan Eggplants-Pasta with Crèpinette and green asparagus	39
US-Rindsfilet Victoria an Rotweinsauce mit Trüffelkartoffelmousse und glasierten Zwiebeln US-Filet mignon Victoria at a redwine sauce with potatoe and truffle-mousse and onions	49
...als "Surf&Turf" – gleiches Gericht mit ganzem Hummer ausgelöst und Limone ...make it "Surf&Turf" – US-Filet mignon with Lobster and Lime	85
Geflügelbrust an Zitronensauce mit Safran-Gnocchi und Spinat Chickenbreast with lemonsauce, gnocchi and spinach	37
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse Sliced veal with mushrooms and cream-sauce, Rösti and vegetables	44
Rehmedaillon an roter Pfeffersauce auf grüner Polenta mit Gemüse Venison escalope with red pepper and green polenta, vegetables	47
Lamm-Rack an Thymianjus mit Meersalz und Kürbiströsti Lamm-Rack with thym-jus and pumpkin-rösti	52