

*Degustations  
Menu*

Saibling auf Artischocken

\*

Ricotta Tortelloni mit Salbeibutter

\*

Prosecco-Sorbet

\*

Surf&Turf

Rind und Shrimp

auf Oliven-Kartoffelmousse

\*

Kaki-Carpaccio

\*\*

\*

98



## Vorspeisen – Appetizers

Artischockensuppe mit Marroni-Sorbet Soup of Artichoke with chesnuds-sherbet	19
Nüsslersalat an Balsamicoessig mit Frühlingsrolle und Granatapfel Nut salad with balsamico-vinegar, Spring Rolle and Pomegrante	24
Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebelsalat und Wasabisorbet Roasted duck-liver with mango-salad, spring-onion and wasabi-sherbet	32
Sea-Food-Variation mit Gnocchi, Meerrettich und Salat Sea-Food with potatoe-gnocchi and horseradish	29
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	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, Gemüse und Salzkartoffeln Sole-Filets with white-wine sauce, red pepper, vegetables and potatoes	55
Zweierlei vom Luzerner Saibling auf Gnocchi mit Blattspinat und Noilly Prat Car from Luzern with Gnocchi, spinach and Noilly Prat sauce	45
Vegetarischer Haslital-Polenta-Brägel mit Pilzragout und Dörrbohnen Vegetarien Polenta-Brägel with mushrooms and Dried-Beans	37
Veganes Randen-Erbsen-Steak mit Avocado, Aioli-Süßkartoffeln und Gemüse Vegan Beetroot-Steak with avocado, Sweet-potatoes and vegetables	39
Vegetarische Tortelloni mit Ricotta, Spinat, Pinienkernen und Salbeibutter Vegetarien Ricotta Tortelloni with Spinach and sage butter	38
Rindsfilet Victoria an Rotweinsauce mit Trüffelkartoffelmousse und glasierten Zwiebeln Filet mignon Victoria at a redwine sauce with potatoe, truffle-mousse and onions	49
Indisches Butter-Chicken-Curry mit Naanbrot, Gurken, Kochbananen und Reis Indian Butter-Chicken-Curry with Naan, Cucumbres, plantains and rice	39
Vegane Version – Gemüse-Curry mit Gurken, Kochbananen und Reis	37
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse Sliced veal with mushrooms and cream-sauce, Rösti and vegetables	44
Vegetarische Version – Planted-Geschnetzeltes mit Rösti und Gemüse	39
Hirsch-Entrecôte auf Pilzragout mit Ricotta-Tortelloni und Dörrbohnen Deer-Steak with mushrooms, Ricotta-Tortelloni and Dried-Beans	48