



A photograph of a white card with the words 'Degustations Menu' written in a black, elegant cursive script. A horizontal line is drawn below the word 'Menu'.

Grüne Spargeln – Jakobsmuschel

*

Bärlauch-Gnocchi - Rauchlachs

*

Lillet Rosé - Sorbet

*

Rindsfilet - Entenleber

*

Orangenparfait

**

*

98



Michelin Bib Gourmand

Vorspeisen – Appetizers

Spargelsuppe mit Randensorbet und Ravioli Soup of Asparagus with Beetroot-Sherbet and Ravioli	19
Rauchlachsrosen auf grünen Spargeln mit rotem Pfeffer Smoked Salmon on green Asparagus and red pepper	26
Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebel салат und Wasabisorbet Roasted duck-liver with mango-salad, spring-onion and wasabi-sherbet	32
Grüner Spargelsalat mit Sherryessig und Ballenberg-Rauchfleisch Green Asparagus Salad with Sherry-Vinegar and dried ham	26
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- Olivenöl	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 grünen Spargeln Car from Luzern with Gnocchi and green Asparagus	45
Dumplings – vegane Teigtaschen im Dämpfer mit Wokgemüse, Reis und Sweet-Chilisauce Vegan Dumplings steamed on wok-vegetables, rice and sweet-chilisauce	39
Veganes Randen-Erbesen-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 Vegetarian 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
Kalbsgeschnetztes mit Rösti und Gemüse Sliced veal with mushrooms and cream-sauce, Rösti and vegetables	44
Vegetarische Version – Planted-Geschnetztes mit Rösti und Gemüse	39
Hirsch-Entrecôte auf Pilzragout mit grünen Spargeln und Spargelravioli Deer-Steak with mushrooms, Asparagus and Ravioli	48