

*Degustations  
Menu*

Reh-Carpaccio mit Marroni

\*

Eglifilets mit Pfifferlingen

\*

Sauser-Sorbet

\*

Kaninchenrückenfilet in Cassis mit Spätzli

\*

Crêpes mit Waldbeeren

\*\*

\*

98



FERNWEH

VICTORIA GOURMET TAGE

5.–27. November 2021  
Dienstag bis Samstag ab 18.30 Uhr

## Vorspeisen – Appetizers

Pfifferlingsuppe mit Gnocchi und Randensorbet Chanterelle-soup with Gnocchi and red beet sherbet	18
Nüsslersalat an Balsamicoessig mit Avocado und Rauchlachsrosen Lamb's lettuce salad with avocado and smoked salmon	26
Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebelsalat und Wasabisorbet Roasted duck-liver with mango-salad, spring-onion and wasabi-sherbet	32
Gebratene Pfifferlinge in Petersilienjus mit Kaiserstuhler-Rohschinken und Eisberg Fried Chanterelle with parsly, Dry-Ham and Eisberg-Salad	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	12
Victoria-Haussalat mit gerösteten Pilzen und Speckstreifen House salad with roasted mushrooms and bacon Salatsaucen zur Wahl: Haus/Französisch - Balsamico/Italien - Himbeeressig- Olivenoel	19

## Hauptgerichte – Main course

Seezungenfilet mit Weissweinsauce, rotem Pfeffer, Gemüse und Salzkartoffeln Sole-Filets with white-wine sauce, red pepper, vegetables and potatoes	55
Mahi-Mahi Fischsteak auf Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni Mahi-Mahi with red cabbage, Brussels sprouts and chestnuts	45
Eglifilets meunière – gebraten mit Gemüse, Petersilie und Salzkartoffeln Egli Filet with butter and vegetable and potatoes	44
Vegane Zitronen-Ravioli Grande mit Pack-Choi-Gemüse und Pfifferlingen Vegan Lemon-Ravioli with Pack-Choi and Chanterelle	38
Vegetarische Wildvariation mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni Vegetarian Spätzli with red cabbage, Brussels sprouts and chestnuts	36
Rindsfilet Victoria an Rotweinsauce mit Trüffelkartoffelmousse und glasierten Zwiebeln Filet mignon Victoria at a redwine sauce with potatoe, truffle-mousse and onions	49
Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni Jugged venison with Spätzli, Red Cabbage, Brussels sprouts and Chestnuts	45
Chicken-Curry mit Wok-Gemüse, Glücksrolle, Ananas und Reis Chicken-Curry with Wok-Vegetables and melon-roll, pineapple and rice	38
Reh schnitzel an Wildrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni Venison escalope with Spätzli, Red Cabbage, Broussels sprouts and Chestnuts	48
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse Sliced veal with mushrooms and cream-sauce, Rösti and vegetables	44
Hirsch-Entrecôte mit rotem Pfeffer, Frischkäse-Quitten-Ravioli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni Deer-Steak with red pepper, Cheese-Quince-Ravioli, Red Cabbage, Brussels sprouts and Chestnuts	47