

*Degustations
Menu*

Wachtelbrust auf Kürbiscarpaccio

*

Tagliatelle mit Entenleber

*

Trauben-Sorbet

*

Spanferkel auf spanischem Ofengemüse

*

Nektarinen mit Marroni

**

*

98



Michelin Bib Gourmand

Vorspeisen – Appetizers

Artischockensuppe mit Pfifferlingen und Sorbet Soup of Artichoke with chanterelle and sherbet	19
Reh-Carpaccio mit Pfifferlingen und Wildsamosa Venison-Carpaccio with Chanterelle and Samosa	26
Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebelsalat und Wasabisorbet Roasted duck-liver with mango-salad, spring-onion and wasabi-sherbet	32
Jakobsmuscheln auf Tagliatelle mit Rohschinken und Raifort Scalops with Tagliatelle, Dry-Ham and Horseradish	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- 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
Mahi-Mahi Filet Cajun mit Mango und Limonen, Kartoffeln und Gemüse, Mahi-Mahi Filet Cajun with Potatoe, vegetables, mango and limes	44
Veganes Randen-Erbсен-Steak mit Avocado, Aioli-Süßkartoffeln und Gemüse Vegan Beetroot-Steak with avocado, Sweet-potatoes and vegetables	39
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
Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni Venison escalope with Spätzli, Red Cabbage, Broussels sprouts and Chestnuts	48
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
Hirsch-Entrecôte mit rotem Pfeffer, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni Deer-Steak with red pepper, Spätzli, Red Cabbage, Broussels Sprouts and Chestnuts	48