



BISTRO

11.00 – 22.00 Uhr

Kokossuppe mit Frühlingsrolle und Chilisauce

Coconotsoup with Springroll and Chilisauce

15

Vegetarischer Falafel-Hamburger im Vollkorn-Bun mit Minze-Jogurt, Avocado und Süsskartoffeln

Vegetarian Falafel-hamburger with Jogurt and Mint-Jogurt, AvocadoP and Sweet-potatoes

26

Vietnamesische Nudelsuppe «Pho bo» mit Rindfleischstreifen

Vietnamese Nudelsoup «Pho bo» with beef

24

Victoria-Haussalat mit gerösteten Pilzen und Speckstreifen

House salad with roasted mushrooms and bacon

Salatsaucen zur Wahl: Französisch - Balsamico/Italien – Himbeeressig

18

Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse

Sliced veal with mushrooms and cream-sauce, Rösti and vegetables

44

Spaghetti mit Pesto, getrockneten Tomaten, Oliven und Mozzarella

Spaghetti with pesto, dried tomatoes, olives and mozzarella

23

Kalbs-Wienerschnitzel mit Zitrone, Kartoffelmousse und Gemüse

Breaded veal with potatoe mousse and vegetables

43

Eglifilets im Bierteig mit Salzkartoffeln, Tartarsauce und Salatstreifen

Fried perch fillets with tartar sauce and potatoes and salads

29

Tuna-Sandwich mit Tomaten, Zwieben und Salaten

Tuna-Sandwich with tomatoes, onions and salad

21

Rinds-Hamburger im Sesambun mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Pommes frites

Beef hamburger with sesame, cheese, tomatoes, onions, salad, French fries

26

Taste of Haslital – auf der Schieferplatte – für 1-2 Personen

Hobelkäse – Rohschinken – Gumpesel – Essiggurken

29

Rinds-Roastbeef mit Tatarsauce, Salaten und Pommes frites

Beef-Roastbeef with tartarsauce, salad and french fries

32

*Degustations
Menu*

Melonen-Spinatsalat mit veganem Tatar

*

Rote Rotbarbe auf Grün

*

Hugo-Limonen-Sorbet

*

Entenbrust an Honig und Soja mit Grillgemüse

*

Haslitaler Schmarren mit Rhabarber

**

*

98

11.30 -14.00 Uhr / 18.30 – 22.00 Uhr

Vorspeisen – Appetizers

Carpaccio von Melone und Haslitaler Gumpesel mit Walnussdressing Carpaccio with melon and local sausage and walnutdressing	23
Gebrautes Kaninchenfilet mit Apfel und Spinatsalat Rabbits-filet with apple and spinach-salad	23
Gazpacho – kalte Gurken-Tomatensuppe mit Speck-Datteln Gazpacho – cold cuembre-tomato-soup with dates and bacon	15
Gebraute Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebsalat und Wasabisorbet Roasted duck-liver with mango-salad, spring-onion and wasabi-sorbet	32
Tartar vom US-Rindsfilet mit Pimentos Padron, Toast und Butter Tartar of US-Filet mignon with Pimentos Padron, toast and butter	24/44
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
Tilapia-Fischfilet in Petersiliensauce mit Auberginen-Mezzaluna-Teigwaren Tilapia-Fish with Parsly-Sauce and Eggplants-Ravioli	44
Kabeljau auf grünem Humus mit Randenrösti und Kresse Cod-fish on green humus with red-beet-rösti and cress	45
Veganes Steak aus Erbsen mit Sprossen, Avocado und Vegane Zitronen-Thymian Ravioli Vegan-Steak with Sprouts with Avocado and Lemon-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
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 ...als "Surf&Turf" – gleiches Gericht mit ganzem Hummer ausgelöst und Limone ...make it "Surf&Turf" – US-Filet mignon with Lobster and Lime	49 85
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse Sliced veal with mushrooms and cream-sauce, Rösti and vegetables	44
Chicken-Orange mit Chilisauce, Basmatireis und Pak-Choi-Gemüse Chicken-Orange with Chilisauce, rice and pak-choi-vegetables	38
Lamm-Rack mit Gurken-Tzatziki auf grüner Polenta mit Gemüse Lamb-Rack with cucumber-Tzatziki and green polenta, vegetables	49
Geschnetzelte Kalbsleber an Himbeeressig mit Gemüserösti-Timbale Sliced Veal-liverwith with raspberry and vegetable-rösti	45



Schaumweine im Glasausschank 1 dl

Champagner Veuve Clicquot Brut	13
Traubensorte: Assemblage Champenoise – Chardonnay, Pinot Meunier – Pinot Noir	
Prosecco Bepin de Eto – Spumante Moscato Dolce	10
Traubensorte: Moscato	
Prosecco – 2dl. ohne Alkohol – Rimus-Weinkellerei Rahm – Hallau	12
Traubensorte: Glera	

Weiss- und Roséweine im Glasausschank 1 dl

Basa – Rueda – 2018 - ES	7
Traubensorte: Verdejo, Viura	
Badoux 1908 – Aigle – 2018 - CH	7.50
Traubensorte: Chasselas	
Oeil-de-Perdrix – Vaudois	6.00
Traubensorte: Pinot Noir	

Rotweine im Glasausschank 1 dl

Botrosecco – Le Mortelle – Maremma Toscana - 2017	7
Traubensorte: Cabernet	
Rosso di Luna – Delea, Losone - 2018	8.00
Traubensorte: Grenache, Syrah	
Weingut Gasser – Hallau - 2017	7.50
Traubensorte: Pinot Noir	

Dessert-Süssweine im Glasausschank 1 dl

Château la Rame – Sainte-Croix-du-Mont – Y. Armand – Süsswein weiss	9.50
Traubensorte: Sémillon – Sauvignon Blanc – Muscadelle	
Vin Santo – Santa Cristina – Della Valdichiana	9
Limonello – Silvio Carta – Zeddiani	

Spezial-Bier zum Essen

Andechs Weissbier / Störtebeker Schwarzbier / Tripel Karmeliert / Kwak / Wingover / Jungfrau Helles