



# Candlelight Dinner Menu

Winter-Amuse-Bouche

\*

Poke Bowl

\*

Papillote – Blutorange – Winter-Kabeljau

\*

Kaki - Thymian

\*

Tandoori Streetfood

\*

Banane – Kokos - Passionsfrucht

\*\*

\*

120



Michelin Bib Gourmand

## Vorspeisen – Appetizers

Süßkartoffelsuppe mit Kokos und Randsorbet Sweet-potatoes-soup with cocos 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
Jakobsmuscheln in Petersilienjus mit Rohschinken und Eisberg Scalops with parsly, Dry-Ham and Eisberg-Salad	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	19

## Hauptgerichte – Main course

Seezungenfilet mit Weissweinsauce, rotem Pfeffer, Gemüse und Salzkartoffeln Sole-Filets with white-wine sauce, red pepper, vegetables and potatoes	55
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 Artischocken Vegan Lemon-Ravioli with Pack-Choi and Artiscokes	38
Rindsfilet Victoria an Rotweinsauce mit Trüffelkartoffelmousse und glasierten Zwiebeln Filet mignon Victoria at a redwine sauce with potatoe, truffle-mousse and onions	49
Geschnetzelte Kalbsleber mit Himbeeren, Spinatnudeln und getrockneten Tomaten Sliced Veal-liver with raspberry and noodels with dried tomatoes	45
Indisches Butter-Chicken-Curry mit Naanbrot, Gurken, Kochbananen und Reis Indian Butter-Chicken-Curry with Naan, Cucumbres, plantains and rice	39
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse Sliced veal with mushrooms and cream-sauce, Rösti and vegetables	44
Barolo-Brasato mit Kartoffelmousse und karamelisierten Endivien Barolo-Brasato with potatoe and caramelized endive	41