

## Bankette und Menus 2019

---

Das kulinarische Angebot für Ihre Familienfeier, Ihr Firmenessen oder Ihr Treffen mit Freunden und Bekannten!

### Victoria-Apéros

Die beliebten Victoria-Apéros servieren wir Ihnen gerne auf unserer Sommer-Terrasse, im Speise-Restaurant beim Big Foot und Chéminéefeuier oder in der Hotel-Lobby.

Port-Tonic – weisser Porto mit Tonic und Minze Fr. 14.—

“Hugo” – Prosecco mit Holunder und Minze Fr. 11.—

Hausapéro, alkohlfreier, italienischer Bitter mit Limonen Fr. 8.—

Cupli Prosecco mit Himbeere, 1dl. Fr. 10.—

Champagner Veuve Clicquot, 1dl. Fr. 13.—

Orangenus frisch 1lt. Fr. 25.—

Mineralwasser 7.5lt. Fr. 8.50

Offener Weisswein 5dl Aigle Fr. 25.—

Flaschenweine

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl des passenden Weines.

**Apéro klein – ab 8 Personen** Fr. 15.—

Rohgemüse mit Honig-Senfdipp, Blätterteiggebäck, Rohschinkensticks

**Apéro Vitamin – ab 8 Personen** Fr. 14.—

Exotische Früchte mit Zanzibar-Curry zum Dippen

**Apéro Victoria – ab 8 Personen** Fr. 28.—

Bruschetta mit Tomaten, Lachs-Canapées, Foccacia-Brot, Rohgemüse mit Honig-Senfdipp, Blätterteiggebäck, Rohschinkensticks

**Apéro Gourmet – ab 8 Personen** Fr. 85.—

Stehapéro mit 10 Mini-Gängen serviert - von Vorspeise bis Käse und Dessert

### Apéro in kleinen Schalen

Glücksrollen, Shrimps mit Mango, Chili-Kugeln, Melonenspiess, Rauchlachs-Gurken, Samosas mit Curry, Karottensuppe, Chilisuppe, Gazapacho-Schaum mit Foccacia

Preis nach Aufwand

Die Preise verstehen sich pro Person.

## Victoria Bankett-Menus

---

Die einzelnen Gänge können selbstverständlich untereinander ausgetauscht werden.  
Bei Bedarf kann auch zu jedem Menu eine vegetarische Variante angeboten werden.  
Je nach Saison können einzelne Zutaten nicht verfügbar sein.

Gerne laden wir Sie zur persönlichen Menubesprechung vor Ort im Restaurant Victoria ein.  
So können wir das speziell für Sie passende Menu zusammenstellen und Details wie Menukarte, Blumen, Apéro etc. besprechen.

---

Menu 1      Dreierlei vom Lachs mit Salatstreifen, Honigsenfauce und Wasabi  
\* \*  
Crepinette mit Lauch-Pilzefüllung auf Petersilienschäum  
\* \*  
Seezungenfilet Noilly-Prat  
\* \*  
Basilikum-Sorbet  
\* \*  
US-Rindsfilet am Stück gegart mit Rotweinsauce auf Trüffelkartoffelmousse und Fêves  
\* \*  
Dessertvariation von der Orange und Grand-Marnier  
\*  
Fr. 130.—

---

Menu 2      Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebelsalat  
\* \*  
Zitronengrassuppe mit Black-Tiger-Shrimps  
\* \*  
Red-Snapper-Filet mit Ingwer und Koriander auf Wok-Gemüse  
\* \*  
Sorbet Hugo  
\* \*  
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Safran-Gnocchi und Spinat  
\* \*  
Basilikumparfait mit Birnen Tarte Tatin  
\*  
Fr. 120.—

---

Menu 3      Vorspeisenvariation mit Lachs, Black-Tiger Shrimp und Jakobsmuschel  
\* \*  
Kokos-Suppe mit Geflügel-Satey-Stick und Frühlingsrolle  
\* \*  
Zanderfilet mit Gemüsewürfel und Meerrettich-Kartoffelmousse  
\* \*  
Sorbet aus Mandarinen und Estragon  
\* \*  
Marinierte Entenbrust auf asiatischem Gemüse mit Weissweinsabayon  
\* \*  
Crêpes Suzette mit Vanille-Eis und Schokoladenschäum  
\*  
Fr. 110.—

---

---

Menu 4      Tuna-Bar im zweifarbigen Sesammantel mit Ingwer und Salatstreifen  
\* \*  
Trüffel-Lasagna mit Petersilienschaum  
\* \*  
Cynar-Orange Sorbet  
\* \*  
Entenbrust mit Orangen-Barbequesauce, Kartoffelmousse und Marktgemüse  
\* \*  
Flammierte Ananas mit Rosmarin und Passionsfruchtsorbet  
\*  
Fr. 100.—

---

Menu 5      Victoria-Taste of Asia mit Zitronengrassuppe, Glücksrolle und Frühlingsrolle  
\* \*  
Ricotta-Tortelloni an Salbeibutter mit Tomatenwürfel  
\* \*  
Perlhuhnbrust an roter Pfeffersauce mit Gemüse Couscous und Marktgemüse  
\* \*  
Schokoladenschaum mit Früchten und Brownie  
\*  
Fr. 90.—

---

Menu 6      Geräucherte Forelle und Lachs auf Salaten mit Wasabi  
\* \*  
Sea-Bassfilet auf flüssiger Polenta mit roter Pfeffersauce  
\* \*  
Chicken-Satay mit Reis, Linsen und Minze-Jogurt  
\* \*  
Gekochte Zwetschgen mit Honig-Zimteis und warmen Meringue-Brömseli  
\*  
Fr. 80.—

---

Menu 7      Victoria Haussalat mit gerösteten Pilzen und Speckstreifen  
\* \*  
Kürbissuppe mit vegetarischer Frühlingsrolle  
\* \*  
Schweinssteak mit Pilzrahmsauce, Marktgemüse und hausgemachten Frites  
\* \*  
Dessertvariation mit gebrannter Crème, Eiscafé und Früchten  
\*  
Fr. 75.—

---

Menu 8      Nüsslersalat mit Balsamicoessig, Mango, Avocado, Pilzen und Sprossen  
\* \*  
Kalbsgeschnetzeltes mit hausgemachten Nudeln und Marktgemüse  
\* \*  
Schokoladen-Mousse mit Früchten  
\*  
Fr. 70.—

---

---

Menu 9      Saisonsalate mit Rohgemüse und Petersiliensuppe mit Milchschaum  
\* \*  
Rindfleischwürfel mit Litchies, Soja, Ingwer, Basmatireis und Thai-Basilikum  
\* \*  
Mohnparfait auf Aprikosen mit Mandelstreusel  
\*  
Fr. 70.—

---

Menu 10     Soup&Salad – Petersiliensuppe mit Sahnehaube und Saisonsalat mit Sprossen  
\* \*  
Orange-Chicken –Geflügelwürfel in Orangen-Chili-Sauce, Reis und Gemüse  
\* \*  
Meiringer Meringue mit Eis und warmen Beeren  
\*  
Fr. 70.—

---

Menu 11     Victoria-Haussalat mit gerösteten Pilzen und Speckstreifen  
\* \*  
Kalbsragout mit rotem Pfeffer, Kartoffelmousse und Grilltomate  
\* \*  
Crema Catalan mit Caramelitas-Eis  
\*  
Fr. 65.—

---

Menu 12     Wählen Sie Ihre Lieblingsgerichte aus der Speisekarte aus und stellen Sie sich  
Ihr Wunsch-Menu zusammen.

Die aktuellen Speisekarten sind immer auf unserer Homepage ersichtlich:  
<http://www.victoria-meiringen.ch/essen-trinken/restaurant.html>

---

Für Ihre persönlichen Wünsche und Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.  
In einem persönlichen Gespräch besprechen wir gerne Ihren Anlass – damit er zum unvergesslichen Erlebnis wird.

Unser Restaurant und Hotel ist im 2019 wiederum ausgezeichnet worden:



Michelin Bib Gourmand

Mit kulinarischer Empfehlung  
Simon Anderegg

Victoria Restaurant



Bistro



Terrasse und Lounge

