



| Entrées – Appetizers | CHF |
|---|-------|
| <p>Haslitaler-Ei poschert auf Saisonsalaten mit Parmesanwürfel und Balsamicotropfen Salade d'été avec oeuf poché, parmesan et balsmico Season-salad with poched egg, parmesan and balsamico-vinagar</p> | 20 |
| <p>Tartar vom US-Rindsfilet auf Tomatenscheiben, Balsamicoessig und Toast Tartare filet de boeuf sur tranches de tomates, vinaigre balsamique et pain grillé Tartar of US-Filet mignon with sliced tomatoes, balsamic vinegar and toast</p> | 24/44 |
| <p>Maissuppe mit Curry, Geflügelstick und Popkorn mit Meersalz Soupe de maïs avec curry, baton de volaille et popkorn Corn-soup with curry, chicken-stick and sea-salt-popcorn</p> | 16 |
| <p>Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebsalat und Wasabisorbet Escalopes de foie de canard avec salade mango, oignons et sorbet de wasabi Roasted duck-liver with mango-salad, spring-onion and wasabi-sherbet</p> | 32 |
| <p>Gebratene Kaninchenfilets auf Spinat-Salat mit Sherryessig und Erdbeeren Filets de lapin avec salad d'épinard, vinaigrette de sherry et fraises Filets of rabbit with spinach-salad, sherry-vinaigrette and strawberries</p> | 22 |
| <p>Victoria Taste of Asia – Frühlingsrolle, Samosas, Zitronengras und Glücksrolle Victoria Taste of Asia – Rouleau de printemps, samosas, soupe citronnelle, rouleau de bonheur Victoria Taste of Asia – Spring roll, samosas, lemon grass soup, fortune roll</p> | 28 |
| <p>Victoria-Saisonsalat mit Rohgemüse Salade de saison aux légumes crus Season salad with raw vegetables</p> | 10 |
| <p>Victoria-Haussalat mit gerösteten Pilzen und Speckstreifen Salade Maison avec champignons et lard grillé House salad with roasted mushrooms and bacon Salatsaucen zur Wahl: Haus/Französisch - Balsamico/Italien - Himbeeressig- Olivenoel</p> | 17 |
| | |
| Pasta & Vegetarian | |
| <p>Zitronennudeln mit gebratenen Crevetten, grünem Pfeffer und getrockneten Tomaten Nouilles de citron avec des crevettes, poivre vert et tomates séchées Lemon-noodles with shrimps, green pepper and dried tomatoes</p> | 38 |
| <p>Indisches Gemüse-Curry mit Kichererbsen, Linsen und Reis Curry de légumes avec pois chiches, lentilles et riz Vegetable-Curry with chickpeas, lenses and rice</p> | 34 |



Plats de poisson – Fish

| | |
|--|----|
| Rouget-Filets auf jungem Spinat mit Tomatenrisotto und Balsamicosauce Filets de rouget avec jeunes épinards, risotto de tomates et sauce balsam Rouget-Filets with young spinach, tomatoes-risotto and Balsamdressing | 47 |
| Zanderfilet mit gerösteten Mandeln und Kapern mit Reis und Markgemüse Filets de sandre au beurre d'amandes grillées, câpres, riz et légumes du saison Filet of pike-perch with almonds, capers, rice and vegetables | 44 |
| Shrimps mit Salbei und Knoblauch, Kartoffelgnocchi mit Avocado und rotem Pfeffer Crevettes avec sauge et ail, gnocchi de pommes de terre, avocat et poivre rouge Shrimps with garlic and sage, gnocchi, avocado and red pepper | 42 |

Plats de viandes - Meat

| | |
|--|----|
| US-Rindsfilet Victoria an Rotweinsauce mit Trüffelkartoffelmousse und glasierten Zwiebeln Filet de boeuf Victoria à la sauce au vin rouge, mousse de pommes de terre aux truffes et oignons US-Filet mignon Victoria at a redwine sauce with potatoe and truffle-mousse and onions | 49 |
| Kalbsschnitzel mit Morcheln und Cognac auf Rucolanudeln und getrockneten Tomaten Escalope de veau avec sauce morilles, cognac, nouilles de rucola et tomates Veal-Cutlet with mushrooms, brandy, rucola-noodles and tomatoes | 43 |
| "Grand-Slam" – Rindsfilet-Hummer-Entenleber-Rauchlachs – mit Kartoffel-Tomaten-Turm "Grand-Slam" – Filet de boef-Homnard-Foie de canard-Saumon fumé – avec pommes de terre et tomates "Grand-Slam" – Filet mignon-Lobster-Duck-liver-Smoked-salmon – with potatoes and tomatoes | 75 |
| Orange-Chicken – gebackene Geflügelwürfel an Orangen-Chili-Sauce, Reis und Pack-Joy-Gemüse Cube de volaille avec sauce d'orange et chili, riz et légumes pack-joy Orange-chicken with rice and pack-joy-vegetable | 35 |
| US-Rib-Eye-Steak mit BBQ-Sauce auf Süß-Kartoffelmousse und Marktgemüse US-Rib-Eye-Steak avec sauce barbeque, mousse de pommes douce et légumes US-Rib-Eye-Steak with BBQ-Sauce, Sweet potatoes and vegetables | 48 |
| Kaninchenfilets mit Tomatenrisotto, Oliven, Kapern und karamelisiertem Knoblauch Filets de lapin avec risotto de tomates, olives, câpre et ail caramélisée Filets of rabbit with tomatoes-risotto, olives, capers and carmelized garlic | 46 |

DEGUSTATIONSMENU

95

| |
|---|
| Koriander-Shrimp und Wolfsbarschfilet auf Hirsesalat mit Olivenoel und Limonen * * |
| Entenleber mit Quitten-Chutney, Petersilienrösti und Kartoffel-Shot * * |
| Kaninchenfilet an grünem Pfeffer und Dijonsenf, Süsskartoffeln und jungem Spinat * * |
| Erdbeeren mit Portwein und Mohn-Minze-Parfait * |



Michelin Bib Gourmand