

*Degustations  
Menu*

Dumpling - Petersilie

\*

Jakobsmuschel – Fêves - Melone

\*

Basilikumsorbet

\*

Tuna – Avocado - Mango

\*

Ananas - Limonen

\*\*

\*

100



Michelin Bib Gourmand

## Vorspeisen – Appetizers

Spargelsuppe mit Spargelravioli Asparagus soup with asparagus ravioli	19
Melonensalat mit Salbei und Black-Tiger Shrimps in Cocktail Melon salad with sage and black tiger shrimp in cocktail	25
Alaska-Lachsrosen auf Petersilienrösti mit Sauerrahm Alaskan salmon roses on potato parsley-rösti with sour cream	26
Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebelsalat und Wasabisorbet Roasted duck-liver with mango-salad, spring-onion and wasabi-sherbet	33
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	13
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
Jakobsmuscheln auf Wassermelone und Spinat-Gnocchi Scallops with limes on asparagus with hollandaise sauce and Gnocchi	46
Tuna-Steak mit Avocado, Mango, Quesadillas und Pistazien-Couscous Tuna Steak with avocado, mango, quesadillas and pistache-couscous	49
Veganes Planted Orange-Chicken mit Basmatireis und Pack-Choi-Gemüse Vegan pea steak with cinnamon on oriental fried rice and vegetables	39
Vegane Ravioli an Kokossauce mit Randen und Auberginen Vegan Mushroom ravioli fried asparagus and beetroot	38
Rindsfilet Victoria an Rotweinsauce mit Trüffelkartoffelmousse und glasierten Zwiebeln Filet mignon Victoria at a redwine sauce with potatoe, truffle-mousse and onions	52
Chicken-Tandoori mit Jogurt, Basmatireis, Pack-Choi, Naan und Pappadum Chicken-Tandoori with Yogurt, rice, pack-choi, naan and pappadum Vegane Version - green Planted-Chicken Tandoori rice, pack-choi, naan and pappadum	39 39
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse Sliced veal with mushrooms and cream-sauce, Rösti and vegetables Vegetarische Version – Planted-Geschnetzeltes mit Rösti und Gemüse	45 40
Hirsch-Entrecôte mit rotem Pfeffer, Bärlauch-Cashew-Ravioli und Deer-Steak with red pepper, wild garlic cashew ravioli and asparagus	48
Geschnetzelte Kalbsleber an Himbeeressig mit Spinat-Tagliatelle Sliced calf's liver with raspberry vinegar with tagliatelle and aspargus	45