



VICTORIA GOURMET TAGE 2024

«EWIGE LIEBE»

01. November 2024 - 23. November 2024

*Ein mit Hingabe zubereitetes Essen und edler Wein sind Ausdruck von Kultur,
Leidenschaft und Liebe. Die Zeit steht still.
Wir laden Sie ein, die magische Verbindung zwischen Geschmack
und Gefühl zu feiern.*

Mitwirkend:

*Blumen Aebi, Meiringen - Sandra Ogi und Team
Zeitzone 25, Leissigen - Anaïs Maxine und Martin Brunner*



Michelin Bib Gourmand

Vorspeisen – Appetizers

Butternuss-Kürbissuppe mit Kürbis-Muffin Butternut Pumpkin Soup with Pumpkin Muffin	19
Herbstsalat mit gerösteten Pfifferlingen und Cajun-Black-Tiger Shrimps Autumn Salad with Roasted Chanterelles and Cajun Black-Tiger Shrimps	25
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
Tuna-Steak mit Avocado, Mango auf Petersilienspätzli und Spinat Tuna Steak with avocado, mango, parsley spaetzli with horseradish and spinach	49
Vegane Ravioli an Kokossauce mit Randen und Auberginen Vegan Mushroom ravioli fried asparagus and beetroot	38
Veganes Planted-Steak mit Pfifferlingsauce, Petersilienrösti und Gemüse Vegan planted Steak with Chanterelle sauce, parsley rösti and vegetables	43
Rindsfilet Victoria an Rotweinsauce mit Trüffelkartoffelmousse und glasierten Zwiebeln Filet mignon Victoria at a red wine sauce with potato, truffle-mousse and onions	52
Chicken-Tandoori mit Jogurt, Basmatireis, Pak-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, Pfifferlingravioli und Gemüse Deer-Steak with red pepper, chanterelles-ravioli and vegetables	48