



## Bankette und Menus

---

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 Cheminéefeuer oder in der Hotel-Lobby.

Spritzzone – on the rocks mit Orange	Fr. 11.—
“PP” – Prosecco mit Passionsfrucht	Fr. 10.—
Alkohlfreier, italienischer Bitter mit Limonen	Fr. 8.—
Cupli Prosecco, 1dl.	Fr. 9.—
Champagner Veuve Clicquot, 1dl.	Fr. 12.—
Orangenjuss frisch 1lt.	Fr. 22.—
Mineralwasser 1lt.	Fr. 9.50
Offener Weisswein 5dl Aigle	Fr. 25.—

Flaschenweine

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl des passenden Weines.

**Apéro klein** Fr. 9.—  
Rohgemüse mit Honig-Senfdipp, Blätterteiggebäck, Rohschinkensticks

**Apéro Victoria** Fr. 18.—  
Bruschetta mit Oliven, Diverse Canapées, Foccacia-Brot, Rohgemüse mit Honig-Senfdipp, Blätterteiggebäck, Rohschinkensticks

**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-Menüs

Die einzelnen Gänge können selbstverständlich untereinander ausgetauscht werden. Bei Bedarf kann auch zu jedem Menü eine vegetarische Variante angeboten werden.

---

Menu 1      Alaska-Rauchlachs mit Wasabisorbet und Salaten  
\* \*  
Kürbissuppe mit Geflügel-Satey-Spiess  
\* \*  
Seezungenfilet an Noilly-Pratsauce mit Gemüse-Basmatireis  
\* \*  
US-Rindsfilet mit Rotweinsauce auf Trüffelkartoffelmousse und Fêves  
\* \*  
Dessertvariation von der Orange und Grand-Marnier  
\*  
Fr. 95.—

---

Menu 2      Victoria-Haussalat mit gerösteten Pilzen und Speckstreifen  
\* \*  
Zanderfilet mit Gemüsewürfel und Meerrettich-Kartoffelmousse  
\* \*  
Kalbssteak am Stück auf Thymiannudeln mit Zitronensauce und Spinat  
\* \*  
Helles und dunkles Schokoladenmousse mit Früchten und Sabayon  
\*  
Fr. 90.—

---

Menu 3      Variation vom Lachs mit Salaten an Sherryessig  
\* \*  
Petersiliensuppe mit Sahnehaube  
\* \*  
Perlhuhnbrust an roter Pfeffersauce mit Gemüse Couscous und Marktgemüse  
\* \*  
Crêpes Suzette mit Vanille-Eis und Grand-Marnier  
\*  
Fr. 85.—

---

Menu 4      Vegetarische Frühlingsrolle und Glücksrolle mit Sojasprossen und Chilisauce  
\* \*  
Ricotta Tortelloni an Salbeibutter und Pinienkernen  
\* \*  
Schweinssteak mit Mango-Chutney und Koriander auf Limonenpolenta  
\* \*  
Dessertvariation mit gebrannter Crème, Eiscafé und Früchten  
\*  
Fr. 80.—

---

---

Menu 5      Victoria Taste of Asia mit Zitronengrass, Glücksrolle und Samosas  
\* \*  
Lachstranche auf Couscous mit rotem Pfeffer und Fêves  
\* \*  
Entenbrust mit Orangen-Barbequesauce, Kartoffelmousse und Pfälzerkarotten  
\* \*  
Flammierte Ananas mit Rosmarin und Passionsfruchtsorbet  
\*  
Fr. 85.—

---

Menu 6      Nüsslersalat mit Balsamicoessig, Mango, Avocado, Pilzen und Sprossen  
\* \*  
Perlhuhnbrust an roter Currysauce Masala mit Bratkartoffeln und Gemüse  
\* \*  
Mohnparfait mit warmen Zwetschgen und Zimt  
\*  
Fr. 70.—

---

Menu 7      Jakobsmuscheln mit Koriander auf Mangotartar und Wasabisorbet  
\* \*  
Rindfleischwürfel mit Litchies, Soja, Ingwer, Basmatireis und Thai-Basilikum  
\* \*  
Zitronengrassparfait mit Schokoladen-Chili-Soufflée  
\*  
Fr. 75.—

---

Menu 8      Randensuppe mit Milchschaum und Blätterteig  
\* \*  
Sea-Bassfilet auf flüssiger Polenta mit roter Pfeffersauce  
\* \*  
Kalbsschnitzel mit Chilinüssen auf Rucola-Risotto und Frühlingszwiebeln  
\* \*  
Meiringer Meringue mit warmen Beeren und Vanilleeis  
\*  
Fr. 80.—

---

---

Menu 9      Tuna-Bar im zweifarbigen Sesammantel auf Portulak und Wasabisorbet  
\* \*  
Trüffel-Lasagna mit Petersilienschaum  
\* \*  
Entrcôte vom Lamm an indischem Curry mit Honig-Chutney,  
Kürbisisotto mit Ruccola, Marroni und Parmesan  
\* \*  
Kombination von Grand-Marnier und Schokolade  
\*  
Fr. 90.—

---

Menu 10     Nüsslersalat mit Ei, Parmesan und gerösteten Speckstreifen  
\* \*  
Kürbissuppe mit Blätterteigstengel  
\* \*  
Geflügelbrust mit Tomaten-Mozzarella überbacken und Gemüse-Safranreis  
\* \*  
Crêpes Suzette mit Vanilleeis  
\*  
Fr. 75.—

---

Menu 11     Variation von der Entenleber – Crema Catalana, gebratene Leber, Pralinée  
\* \*  
Zitronengrassuppe mit Black-Tiger-Shrimps  
\* \*  
Red-Snapper mit Ingwer und Frühlingszwiebeln auf Basmatireis  
\* \*  
Honig-Bourbon-Sorbet  
\* \*  
Marinierte Entenbrust auf asiatischem Gemüse mit Weissweinsabayon  
\* \*  
Basilikum-Limonenparfait mit Birnen Tarte Tatin  
\*  
Fr. 100.—

---

Für Ihre persönlichen Wünsche und Fragen nehmen wir uns Zeit. Wir beraten Sie gerne, damit Ihr Anlass zum unvergesslichen Erlebnis wird.