



Belle Epoque Hotel Victoria

Menüs Frühling



Frühlings - Spezialitäten

Frühlings - Menüs



Kalte Vorspeisen

Gebratener Ziegenkäse auf einem pikanten Erdbeersalat	CHF	14.50
Spargelmousse im Randencanneloni auf einem Bärlauchpesto serviert mit grillierter Jakobsmuschel und Riesencrevette	CHF	21.50
Frühlingskarottenmousse mit einer Mango-Kresse-Espuma und einem Salatbouquet	CHF	13.50
Fruchtiger Frühlingssalat mit einem hausgeräucherten Wachtelbrüstchen an Haselnuss-Kalamansidressing	CHF	18.50

Suppen

Spargelcremesuppe mit frischem Kerbel	CHF	7.50
Spargellessenz mit Parmaschinken und einem Kerbelsorbet	CHF	10.50
Bärlauchschaumsüppchen	CHF	14.50
Leichte Morchelrahmsauce	CHF	10.50

Warme Vorspeisen

Spargel-Morchelragout mit einem pochierten Wachtelei	CHF	17.50 (als Hauptgang 26.50)
Gebackene Spargeln mit Parmaschinken und Trüffelbrie auf einem Frühlings-Kräutersalat	CHF	21.50
Hausgemachte Bärlauch-Ravioli auf einem Frühlingszwiebel-Tomatengemüse	CHF	19.50 (als Hauptgang 26.50)
Hausgemachte Nudeln an einer Bärlauchrahmsauce mit einer Rauchlachsrose	CHF	19.50 (als Hauptgang 26.50)

Fische und Krustentiere

Blauseeforellenfilet in der Bärlauchkruste auf einem Spargelrisotto	CHF	44.—
Gebratene Seeteufelmedaillons mit einer Oliventapenadekruste auf einem Petit Chèvre-Risotto und knackigem Frühlingsgemüse	CHF	45.— CHF 26.—



Gebratene Eglifilets mit frischen Morchel auf hausgemachten Spargel-Tagliatelle	CHF	42.—
	CHF	25.—
Seezungenröllchen mit Spargel und Muscheln im Peperoni-Safran-Sud mit grünem Bambusreis	CHF	45.—
	CHF	29.—

Fleischgerichte

Saure Kalbsleber mit Walliser Aprikosen und Rösti	CHF	39.50
Duett vom Lammrack und der Maispoularde auf einem Trüffeljus mit einem Kartoffel-Eisbergstampf und knackigem Frühlingsgemüse	CHF	36.—
Gebratenes Lammfilet an einer Morchelsauce auf frischem Blattspinat und Bärlauchkartoffeln	CHF	32.—
Schweinsfilet-Mignon mit Orangensauce auf grünen Spargel mit schwarzen Reiskroketten	CHF	36.—
Gefülltes Kalbsschnitzel mit Brie de meaux, Parmaschinken und grünen Spargeln in einer Semmelbröselpanade mit neuen Bratkartoffeln und knackigem Frühlingsgemüse	CHF	38.—

Geflügel

Gebratene Maispouardenbrust auf einem Artischocken-Tomatengemüse serviert mit einem Rucolarisotto	CHF	35.50
Poelierte Maispouardenbrust auf frischen Tagliatelle an einer Bärlauchsauce mit knackigem Frühlingsgemüse	CHF	32.—
Gebratene Pouardenbrust an einer Morchelrahmsauce mit Butternudeln und Frühlingsgemüse	CHF	39.—
Gebratenes Entenbrüstchen auf grünen Spargeln an einer Orangenbuttersauce mit neuen Bratkartoffeln	CHF	42.50
Perlhuhnbrüstchen mit einer Bärlauchfüllung an einer Marsalasauce mit Kartoffelgnocchi und Frühlingsgemüse	CHF	39.—



Beilagen zu den Hauptgerichten

(zur Auswahl, in den Preisen der Hauptgerichte inbegriffen)

- kleine Bratkartoffeln mit Rosmarin
- Kartoffelgratin
- Röstikroketten
- Butter-Rösti
- Dauphine-Kartoffeln
- Kartoffelgnocchi
- Butterspätzli
- Polenta
- Mascarponerisotto
- Salzkartoffeln
- Butternudeln
- Trockenreis
- Venerereis
- Hausgemachte Spargel-Tagliatelle

Frühlingsmenüs

MENU 1 CHF 76.50

Geräuchertes Felchenfilet mit Bärlauchschaum und einem Salatbouquet

Gänseblümchensuppe mit Brotcroutons

Kalbssteak mit frischen Maimorcheln hausgemachte Nudeln mit Spargeln

Rhabarbersorbet mit frischem Erdbeeren und Prosecco



MENU 2 CHF 99.50

Ziegenkäsepraline auf Pumpernickel mit Rhabarberchutney

Spargelsalat an einer Alpenkräutervinaigrette mit Spargelschaum
und Serrano-Schinken-Chips

Hausgeräuchertes Lammfilet auf einem pikanten
Chipolotten-Beluglinsenkompott

Zanderfilet im Brotmantel auf einer Senf-Dillsauce
serviert mit Kartoffeldiamanten

Mediterranes Rindsfilet an einem Bärlauchjus
Kartoffel-Morchelkroketten
Knackiges Frühlingsgemüse

Erdbeer-Chili-Sorbet mit einem lauwarmen Schokoladenpudding und Rhabarberkompott

Süssspeisen

Mandelpfannkuchen mit einem Rhabarberchutney gefüllt
mit einem Korbelsorbet CHF 13.50

Tonkabohnen-Schokoladenmousse im Eiercognacmantel mit einem
Rhabarberchutney und grünen Spargelsorbet CHF 15.50

Erdbeer-Chili-Sorbet mit einem lauwarmen Schokoladenpudding
und Rhabarberkompott CHF 13.—

Rhabarbersorbet mit frischem Erdbeeren und Prosecco CHF 12.50