



*Belle Epoque Hotel Victoria*

# Menüs Sommer

---



---

Sommer Spezialitäten

Sommer Menüs



### Kalte Vorspeisen

---

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Mille feuille von grünem Apfel, Stangensellerie und geräuchertem Blauseeforellenfilet                 | CHF | 17.50 |
| Ceviche vom Thunfisch auf einem Melonen-Wasabisalat   | CHF | 18.50 |
| Carpaccio vom gesotteten Weiderind-Hohrücken mit einer Beerenvinaigrette                              | CHF | 19.50 |
| Tomaten-Büffel-Mozzarella Mille-feuille mit Balsamicodressing und einem erfrischenden Basilikumsorbet | CHF | 18.50 |
| Melonenperlen im Portwein mariniert mit Parmaschinken und einem Salatbouquet                          | CHF | 18.50 |

### Suppen

---

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Gazpacho, pikante kalte Tomatensuppe                            | CHF | 10.50 |
| Tomatencremesuppe mit Basilikum                                 | CHF | 10.50 |
| kalte Kartoffelsuppe mit Rauchlachsstreifen und Sauerrahm       | CHF | 14.50 |
| Kalte Nostrano-Gurkensuppe mit einem gelierten Joghurtklösschen | CHF | 10.50 |

### Warme Vorspeisen

---

|  |     |                                |
|--|-----|--------------------------------|
| Erbsenravioli mit Zitronen-Kapern-Sauce  | CHF | 16.50<br>(als Hauptgang 26.50) |
| Gebratene Jakobsmuscheln auf Tomatencarpaccio mit Rosencurryschaum und Spinatsalat | CHF | 21.50<br>(als Hauptgang 32.50) |
| Grilliertes Sommergemüse mit Ziegenfrischkäse und Honig gratiniert                 | CHF | 14.50<br>(als Hauptgang 25.50) |
| Hausgemachte Basilikumravioli mit einem würzigen Tomatensorbet                     | CHF | 19.50<br>(als Hauptgang 26.50) |
| Frische Tagliatelle mit sautierten Artischocken und Eierschwämmli                  | CHF | 18.50<br>(als Hauptgang 25.50) |



---

## Fische und Krustentiere

---

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Im Olivenöl gebratenes Blausee-Regenbogenforellenfilet auf einem Bohnengemüse mit knusprigen weissen Alpenkräuterpolentarollen           | CHF | 46.50 |
|  | CHF | 25.—  |
| Seeteufelmedaillon mit einer Kokos-Maniokkruste auf einem Sommergemüse-Kartoffelragout mit hausgemachtem Mangochutney                    | CHF | 44.50 |
|  | CHF | 23.50 |
| Im Olivenöl Gebratene Riesencrevetten mit Ramatitomaten und frischen Alpenkräutern auf einem Bohnengemüse und gebackene Safranreisrollen | CHF | 42.50 |
|  | CHF | 22.50 |
| Gebratene Thunersee Felchenfilet im der Alpenkräuterkruste auf einem bunten Cherrytomatengemüse mit Kartoffelgnocchi                     | CHF | 31.50 |
|  | CHF | 16.50 |

## Fleischgerichte

---

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Saure Kalbsleber mit Walliser Aprikosen und Rösti   | CHF | 39.50 |
| Sautiertes Kalbssteak auf einem Eierschwämmli-Aprikosenragout an einer Balsamicosauce mit pikanten Bratkartoffeln und knackigem Sommergemüse                                | CHF | 46.50 |
| Rindsfilet-Tournedo auf einem grillierten Gemüse serviert mit Süsskartoffel-Frites und erfrischender Limetten-Sauerrahmsauce  | CHF | 48.50 |
| Gefülltes Kalbsschnitzel mit konfierten Tomaten, Vacherin und Trockenfleisch in einer Basilikum-Semmelbröselpanade mit Knoblauch-Chilikartoffeln und knackigem Sommergemüse | CHF | 46.50 |

## Geflügel

---

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Gebratene Maispouardenbrust auf einem Artischocken-Tomatengemüse serviert mit einem Rucolarisotto  | CHF | 35.50 |
| Maispouardenbrust mit frischen Kräutern auf einem grillierten Ratatouille in einer mediterranen Focaccia mit einem Basilikumsorbet                   | CHF | 33.50 |
| Gebratene Entenbrust auf Honig-Pfirsichen an einem Balsamicojus mit sautierten Bohnen und Polentakugeln  | CHF | 39.50 |
| Involiti der Truthahnbrust gefüllt mit Trockentomaten und Kandersteger Alpkäse an einem Basilikumjus auf einem Bohnengemüse mit Savoyarde-Kartoffeln | CHF | 33.50 |

---



## 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

## Sommermenüs

---

MENU 1

CHF 58.50

Tomatenterrine an einer Bergkräutervinaigrette  
auf einem sommerlichen Salatbouquet

\*\*\*\*

Gänseblümchensuppe mit geröstetem Ruchbrot

\*\*\*\*

Schweinsfiletmedaillons mit einer Basilikumkruste auf konfierten Tomaten  
Hausgemachte Safrannudeln  
Sommerliches Gemüsebouquet

\*\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenpudding auf einem Eiercognacspiegel  
ausgarniert mit frischen Beeren



MENU 2 CHF 89.00

Tomaten-Mozzarella Mille-feuille mit Balsamicodressing  
und erfrischendem Basilikumsorbet

\*\*\*\*

Kalte Nostrano-Gurkensuppe mit einem gelierten Joghurtklösschen

\*\*\*\*

Rindsfilettournedos mit frischem Kräuter-Limettensauerrahm  
auf einem grillierten Ratatouille in einer mediterranen Focaccia  
mit einem Basilikumsorbet

\*\*\*\*

Ananascarpaccio mit einer Karamel-Pfeffersauce  
verfeinert mit Blaue Saphir (Steinsalz aus Persien) und einem Rosenblütensorbet

### Süssspeisen

---

Gebackene Aprikosen mit einem Mandelkern,  
einer Sauerrahm-Limettenglace und frischen Himbeeren CHF 13.50

Trilogie von Beeren: Brombeermousse mit einem Creme fraîche Kern,  
Himbeersorbet im weissen Chili-Schokoladenmantel und  
einem Pecannuss-Erdbeerkuchen CHF 15.50

Lauwarmer Tobleronetimbale mit einem Basilikumsorbet  
mit einem Aprikosen-Vanillekompott CHF 12.50

Ananascarpaccio mit einer Karamel-Pfeffersauce verfeinert  
mit Blaue Saphir (Steinsalz aus Persien) und einem Rosenblütensorbet  
Hausgemachtes Mojitosorbet serviert mit kandierten Limetten  
und weissem Rum CHF 11.50