



Belle Epoque Hotel Victoria

Menüs Winter



Winter Spezialitäten

Winter Menüs



Kalte Vorspeisen

| | | |
|---|-----|-------|
| Avocado-Marbé mit einem Scampisalat | CHF | 26.50 |
| Marinierte Randen-Scheiben mit Orangenvinaigrette und Topinamburmousse | CHF | 13.50 |
| Mariniertes Lammcarpaccio mit einem würzigen Linsenkompott und einem Granny Smith Sorbet | CHF | 18.50 |
| Winterlicher Blattsalat mit geräucherter Entenbrust, Avocado, gerösteten Nüssen mariniert in Olivenöl, Winterorangenbalsam und Fleur de Sel | CHF | 18.50 |
| Knuspriges Rauchlachsrollchen auf einem Meerrettich-Randensalat | CHF | 14.50 |

Suppen

| | | |
|---|-----|-------|
| Grün-weiße Petersilienwurzelsuppe mit wachweich Wachtelei | CHF | 10.50 |
| Klares Sauerkrautsüppchen mit Meerrettichschaum | CHF | 10.50 |
| Pastinakenschaumsüppchen mit Parmesanchips | CHF | 8.50 |
| Kalbscremesuppe mit Trüffel und Hummerbutter | CHF | 11.50 |

Warme Vorspeisen

| | | |
|---|-----|--------------------------------|
| Konfierte Kalbsbacke mit einem Sellerie-Kürbis-Kartoffel-Potpourri | CHF | 19.50 |
| Hausgemachte Ravioli mit einer Pastinaken-Trüffelüllung auf einem Kürbispüree mit einem Petersilienschaum | CHF | 19.50 (als Hauptgang 29.50) |
| Rotkohlstrudel mit Apfelschnitzen an einer Sauerrahmsauce mit Wintergemüse und Kräuterspätzli | CHF | 16.50 (als Hauptgang 25.50) |
| Kürbisrisotto mit gebackenem Brie im Pumpnickelmantel und Kürbiskernölglace | CHF | 14.50 (als Hauptgang 25.50) |

Fische und Krustentiere

| | | |
|---|-----|-------|
| Seezungenrollchen und Riesenkrevetten auf Hummersauce mit Schwarzem Reis und glasiertem Rosenkohl | CHF | 38.00 |
| | CHF | 24.— |



| | | |
|--|-----|-------|
| Gebratenes Blauseeforellenfilet auf einer Frischkäsesauce | CHF | 42.50 |
| mit hausgemachten Steinpilznudeln und knackiges Wintergemüse | CHF | 23.50 |
| Konfiertes Lachsfilet auf einem Sellerie-Kartoffelpüree | CHF | 33.50 |
| mit marinierten Randen | CHF | 18.50 |
| Pochiertes Wolfsbarschfilet mit einer Jakobsmuschel an einer | CHF | 42.50 |
| Rotweinbuttersauce mit frischen Pilzen serviert mit einem Gemüsereis | CHF | 23.50 |

Fleischgerichte

| | | |
|--|-----|-------|
| Lammentrecôte an einer Champagnersauce mit glasierten Randen und Würfelkartoffeln | CHF | 32.00 |
| Schweinsfilet im Speckmantel mit einer Glühweinsauce auf einem Püree aus violetten Kartoffeln und glasiertes Karottenallerlei | CHF | 34.00 |
| Rindsfilet-Tournedos auf Kartoffelgnocchi mit Orangenzeste, Oliven, gebackenem Federkohl und einem Cynarsabayon | CHF | 44.00 |
| Wildschweinmedaillons auf einem feinen Ratatouille an einer Zitronen-Knoblauchsauce und Venere-Risotto | CHF | 38.00 |

Geflügel

| | | |
|--|-----|-------|
| Poelierte Poulardenbrust mit einem Trio vom Mais, Preiselbeeren und einem Rosmarinjus | CHF | 32.50 |
| Cassoulet mit Entenkeule mit einem hausgemachten Kräuterbrot | CHF | 29.50 |
| Poelierte getrüffelte Perlhuhnbrust mit Portweinschalotten, Petersilienknödel Winterliches Gemüsebouquet | CHF | 36.50 |
| Poelierte Maispoulardenbrust auf einem weissen Polentasockel mit einem Safranschaum, glasierten Rosenkohlblätter und Kürbisperlen | 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

Süssspeisen

| | | |
|--|-----|-------|
| Lauwarmer Kuchen von weisser Toblerone mit einem Blutorangen-Chilisorbet | CHF | 12.50 |
| Mohnparfait auf einer Glühweinsauce und Honigbirnen | CHF | 9.50 |
| Panetonepudding auf einer Punschsauce serviert mit einem Zitrusfrüchtesalat | CHF | 10.50 |
| Lauwarmer Schokoladen Timbale auf Rumtopf Früchten serviert mit Vanilleluft | CHF | 11.50 |
| Ingwerglace in der Schokoladenhülle mit einem Moscato-Dörrfrüchtestrudel und einem Mandel-Basilikumbiskuit | CHF | 13.50 |
| Basler Lächerli-Parfait mit einem Ingwer-Orangenkompott | CHF | 10.50 |



Wintermenüs

MENU 1 CHF 55.00

Winterlicher Blattsalat mit geräucherter Entenbrust,
Avocado und gerösteten Nüssen mariniert in Olivenöl,
Winterorangenbalsam und Fleur de Sel

Poelierte Poulardenbrust mit einem Trio vom Mais,
Preiselbeeren und einem Rosmarinjus

Lauwarmer Kuchen von weisser Toblerone
mit einem Blutorangen-Chilisorbet

MENU 2 CHF 82.50

Wintersalat mit Äpfeln, Birnen und reifem Bergkäse
an einem Baumnussdressing

Kürbisravioli an einer Speck-Knoblauchsauce

Gebratenes Felchenfilet auf Safranfenchel

Kalbsmedaillons an einer Orangen-Pfeffersauce
Winterlichen Spätzli und glasiertes Wintergemüse

Basler Lächerli-Parfait mit einem Ingwer-Orangenkompott