



Belle Epoque Hotel Victoria

MENUVORSCHLÄGE

SWIMMING-POOL - SAUNA - RESTAURANTS - BARS - KIDSHOTEL
NORDIC FITNESS HOTEL- SEMINARS / MEETINGS

BELLE EPOQUE HOTEL VICTORIA

ÄUSSERE DORFSTRASSE 2 - CH-3718 KANDERSTEG

☎ +41 (0)33 675 8000 📠 +41 (0)33 675 8100

✉ INFO@HOTEL-VICTORIA.CH 🌐 WWW.HOTEL-VICTORIA.CH

BANKETTMENUS 2017

(für Gruppen ab 20 Personen)

Salate

Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50

Suppen

Tagessuppe	Fr. 6.50
------------	----------

Fleischgerichte

- 1 Schweinspiccata Tessinerart
Spaghetti mit Tomatensauce
Fr. 21.50
- 2 Schweinsbraten mit Rosmarin
Röstikroketten und Gemüse
Fr. 22.50
- 3 Simmetaler Munihaxe
Polenta und Gemüse
Fr. 26.--
- 4 Rindsgulasch
Butterspätzli und Gemüse
Fr. 23.50
- 5 Rindsschmorbraten alte Art
Kartoffelpüree und Gemüse
Fr. 24.50
- 6 Gebratenes Lammgigot mit Knoblauch
Bratkartoffeln und Gemüse
Fr. 27.50
- 7 Paniertes Kalbsschnitzel
Pommes frites
Fr. 31.--
- 8 Kalbssaltimbocca
Risotto mit Pilzen
Fr. 31.--

- 9 Pochierte Poularde mit Thymian
Kartoffelgratin und Gemüse
Fr. 31.50
- 10 Kalbsgeschnetztes Zürcherart
Butterrösti
Fr. 33.50
- 11 Roastbeef rosa gebraten
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Gemüse
Fr. 35.--
- 12 Grilliertes Entrecôte mit Kräuterbutter
Röstikroketten und Gemüse
Fr. 34.--

Fischgerichte

- 1 Gebratene Felchenfilets an Kräuter
Salzkartoffeln und Gemüse
Fr. 26.50
- 2 Blauseeforelle (300g), blau oder gebraten
Salzkartoffeln oder Reis
Fr. 36.--
- 3 Forellenfilets mit Schnittlauchsauce
Trockenreis und Gemüse
Fr. 34.--
- 4 Pochiertes Lachsforellenschnitzel
Salzkartoffeln und Gemüse
Fr. 35.--
- 5 Grillierter Lachs mit Hollandaise-Sauce
Salzkartoffeln und Gemüse
Fr. 36.50

Dessert

Tagessdessert	Fr. 7.50
---------------	----------



Belle Epoque Hotel Victoria

FESTMENUS 2017

Kalte Vorspeisen

- 1 Frittierte Champignons mit Tatarsauce
Fr. 9.50
- 2 Fenchelmousse mit Orangensalat
Fr. 11.50
- 3 Hausgemachte Pastete im Teig
an pikanter Preiselbeersauce
Fr. 14.50
- 4 Gemüse und Champignonsterrine
Zweierlei Saucen (Tomaten und Nussöl)
Fr. 13.50
- 5 Geräuchte Gänsebrust an Nussöl
mit Apfelsalat
Fr. 16.50
- 6 Salatvariationen mit Kalbsmilken
an Senfvinaigrette
Fr. 18.--
- 7 Geräuchertes Entenbrüstchen
auf Salatbett
Fr. 17.50
- 8 Geräuchertes Blausee-Forellenfilet
Meerrettichschaum und Toast
Fr. 17.50
- 9 Roh-marinierter Lachs
Rührei mit Trüffeln
Fr. 18.50
- 10 Carpaccio mit Entenbrüstchen
Steinpilze an weissem Trüffelöl
Fr. 21.50
- 11 Vitello tonnato
Fr. 17.50
- 12 Avokadofächer mit Rose von
geräuchtem Lachs und Nussöl
Fr. 18.50
- 13 Rindscarpaccio mit Parmesan
und Zucchettisalat
Fr. 18.50
- 14 Skandinavischer Fischteller
Fr. 21.50

- 15 Melone mit Parmaschinken
Fr. 18.50
- 16 Salat mit Wachtelbrüstchen
an Himbeeressig
Fr. 21.50
- 17 Riesenkrevetten mit Grapefruit
an Limettenmarinade
Fr. 24.--
- 18 Avokadosalat mit Langustinen
Fr. 26.50
- 19 Gemischter Vorspeiseteller
ab Fr. 22.--

Suppen

- 1 Consommé mit Sherry
Fr. 7.50
- 2 Geflügelkraftbrühe mit kleinem Gemüse
Fr. 7.50
- 3 Karottensuppe mit Knoblauchcroûtons
Fr. 8.--
- 4 Kräutersuppe
Fr. 8.--
- 5 Kressesuppe mit Kartoffeln
Fr. 8.--
- 6 Oberländer Maissuppe
Fr. 8.50
- 7 Rychebacher Zwiebelsuppe
Fr. 8.50
- 8 Gurkensuppe mit Mais
Fr. 8.50
- 9 Lauchcremesuppe mit Fadennudeln
Fr. 8.50
- 10 Kerbelcremesuppe
Fr. 9.50
- 11 Gazpacho, pikante kalte Tomatensuppe
Fr. 10.50



Belle Epoque Hotel Victoria

FESTMENUS 2017

- 12 Tomatencremesuppe mit Basilikum
Fr. 10.50
- 13 Tessiner Minestrone
Fr. 9.50
- 14 Bündner Gerstensuppe
Fr. 10.50
- 15 Klare Ochsenchwanzsuppe
mit Portwein und Käsestangen
Fr. 11.50
- 16 Leichte Morchelrahmsuppe
Fr. 13.50
- 17 Fischsuppe mit Safran
Fr. 12.50
- 18 Gebundene Langustinensuppe
Fr. 14.50

Warme Vorspeisen

- 1 Walliser Käsekuchen mit Tomatensauce
Fr. 11.50
- 2 Vollkorn-Ravioli mit Ratatouille-Sauce
Fr. 13.50
- 3 Ravioli „Casalinga“
an Butter und Kräuter
Fr. 13.50
- 4 Gebratene Kalbsmilken an Senfsauce
Fr. 17.50
- 5 Blätterteiggebäck mit Waldpilzen
Fr. 16.50
- 6 Gefüllter Lachs mit Lauch
Fr. 17.50
- 7 Pochiertes Blausee-Forellenfilet
mit Kerbelsauce
Fr. 19.50
- 8 Gebratene Seeteufelmédaille
mit Rukola und Tomatenvinaigrette
Fr. 22.--

- 9 Pochierter Lachs an Champagner
Fr. 23.50
- 10 Kalbsmilken-Cassolette
mit Morcheln und Rotweinsauce
Fr. 23.50

Fische und Krustentiere

- 1 Gebratene Felchenfilets
an Kräuter und Pilzen
Fr. 27.-- (als Zwischengericht Fr. 17.--)
- 2 Pochiertes Lachsforellenschnitzel
Orangen-Basilikumsauce
Fr. 31.-- (21.--)
- 3 Paillard von frischem Lachs
Schnittlauchsauce
Fr. 31.-- (21.--)
- 4 Gratinierte Zanderfilets
mit Pilzen und Tomaten
Fr. 36.-- (24.--)
- 5 Gebratene Scampis mit getrockneten
Zwetschgen und Currysauce
Fr. 39.-- (26.--)
- 6 Gebratene Eglifilets mit Steinpilzen
Fr. 34.-- (23.--)
- 7 Seeteufel-Geschnetzeltes
mit Pfifferlingen
Fr. 41.-- (28.--)
- 8 Sezungenröllchen und Riesenkrevetten
auf Hummersauce
Fr. 43.-- (29.--)
- 9 Steinbuttfilet mit Lauchstreifen
und Safranblüten
Fr. 47.-- (31.--)
- 10 Flambierte Bären-Krebse an Calvados
und karamelierten Aepfel
Fr. 46.-- (29.--)



Belle Epoque Hotel Victoria

FESTMENUS 2017

Fleischgerichte

- 1 Schweinssteak mit Senfkörner
Fr. 27.--
- 2 Gebratene Lammkeule provenzalische Art
Fr. 29.--
- 3 Lammentrecôte mit Randen
und Champagnersauce
Fr. 32.--
- 4 Schweinsfilet-Mignon
mit Orangensauce und grünem Pfeffer
Fr. 36.--
- 5 Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart
Fr. 33.50
- 6 Hirsch-Entrecôte mit Waldpilzen
Fr. 38.--
- 7 Gebratenes Roastbeef nach Englischer Art
Fr. 35.--
- 8 Grilliertes Rinds-Entrecôte
mit Schalottenbutter und Rotweinsauce
Fr. 34.--
- 9 Rindsfilet-Geschnetzeltes
„Stroganoff“
Fr. 44.--
- 10 Kalbskarree an Dézaley glasiert
Fr. 47.--
- 11 Kalbssteak mit Morcheln
Fr. 48.--
- 12 Rindsfilet an Pinot Noir Sauce
mit Markscheiben
Fr. 46.--
- 13 Rindsfilet Wellington (im Blätterteig)
Fr. 52.--

Geflügel

- 1 Poulet-Brüstchen mit Preiselbeeren
an Portweinsauce
Fr. 26.50
- 2 Hahn nach Weinhändlerart
Fr. 29.50
- 3 Bresse-Poularde
Fr. 39.--
- 4 Fasanenbrust an Holundersauce
Fr. 36.50
- 5 Gebratenes Entenbrüstchen
mit Curry-Blume
Fr. 38.50
- 6 Perlhuhnbrüstchen mit Waldpilzen
Fr. 39.--
- 7 Entenbrüstchen mit Orangensauce
und rosa Pfeffer
Fr. 39.--
- 8 Poeliertes Perlhuhnbrüstchen
an Cognac Rahmsauce
Fr. 41.--

Beilagen zu den Hauptgerichten

(zur Auswahl, in den Preisen der Hauptgerichte inbegriffen)

- kleine Bratkartoffeln mit Dill
- Kartoffelgratin
- Röstikroketten
- Butter-Rösti
- Dauphine-Kartoffeln
- Butterspätzli
- Polenta
- Risotto mit Pilzen
- Salzkartoffeln
- Butternudeln
- Trockenreis
- Wildreis

- verschiedene Gemüse



Belle Epoque Hotel Victoria

FESTMENUS 2017

Süssspeisen

- 1 Auserlesener Käse mit Nussbrot
Fr. 14.--
- 2 Gebrannte Creme
Fr. 12.--
- 3 Schnee-Eier mit Englischer Sauce
Fr. 12.50
- 4 Bayrische Creme mit Waldbeerensauce
Fr. 11.--
- 5 Kalte Weinschaumcreme
Fr. 11.50
- 6 Quarkmousse mit Aprikosencoulis
Fr. 11.--
- 7 Eis-Nougat mit Honig und Beerensauce
Fr. 13.50
- 8 Schokoladen-Mousse mit Kaffeesauce
Fr. 12.50
- 9 Verschiedene Früchte mit Himbeersauce
und drei Sorbets
Fr. 13.--
- 10 Mango-Eisparfait an Kokosnuss-Sauce
Fr. 12.50
- 11 Mousse mit drei Schokoladen
und Minzsauce
Fr. 14.50
- 12 Sorbet-Auswahl mit exotischen Früchten
Fr. 14.50
- 13 Blätterteigkissen mit karamelisierter Birne
Fr. 13.50
- 14 Apfel-Jalousie und Vanillesauce
mit Gravensteiner
Fr. 13.50
- 15 Halbgefrorenes Marie Brizard
Fr. 14.--
- 16 Karamelisiertes Apfelküchlein mit
Vanilleglace
Fr. 13.50
- 17 Kleine Ueberraschungs-Omelette
Fr. 16.50
- 18 Dessert-Symphonie
Fr. 18.50
- 19 Dessertbuffet
Fr. 25.--



Belle Epoque Hotel Victoria

BUFFETS 2017

TESSINERBUFFET

Suppe

Gemüsesuppe mit frischen Kräutern

Vorspeisen

Früchte der Saison mit Rohschinken
Coppa und Rollspeck
Schweinsfuss und Salami mit Essiggemüse
Eingelegte Felchen mit Gemüsestreifen
Kalbfleisch mit Tomatenmayonnaise und Basilikum

Salate

Verschiedene frische Salate

Hauptgerichte

Gebratenes Kaninchen mit Lorbeer
Polenta mit Luganighe
Tortellini mit Rahm und Salbei
Spaghetti mit Basilikumsauce
Grillierte Hühnchen mit Rosmarin
Kalbsschnitzel mit Salbei und Speck
Pilzragout
Gratin von Tomaten und Auberginen
Tomatensauce mit Oregano
Kartoffelgnocchi mit Tomaten-Basilikumsauce
Risotto mit roten und grünen Pepperoni

Käse und Brot

Kleine Ziegenkäse in Olivenöl
Tessinerbrot

Desserts

Frische Beeren der Saison mit Schlagsahne
Weinschaumcreme mit Panettone
Fruchtsalat mit Zitroneneis
Vanilleeis mit Waldbeeren, Zimt und Grappa
Früchtekorb
Kleine Süssigkeiten

Preis pro Person Fr. 72.--

Minimum Personenzahl
für Buffet: 50 Personen

BAUERNBUFFET

Suppe

Fleischbrühe mit Käsecroutons und Gemüse

Vorspeisen

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich
Melone mit Rohschinken
Kamingeräucherter Speck und Wurst
Trockenfleisch und Coppa
Mistkratzerli mit Rosmarin und Radieschen

Salate

Verschiedene Salate und Saucen

Hauptgerichte

Beinschinken im Brotteig
Gebratener Lammschlegel mit Thymian
Bauernbratwurst am Meter mit Rösti
Geräucherte Zunge und Zungenwurst
mit grünen Bohnen
Gesalzenes Wädli und Siedfleisch
mit Blattspinat an Rahmsauce
Gebratene Schweinsbrust mit
Kümmelkartoffeln

Käse und Brot

Käse aus der Region
mit Butterzopf und Roggenbrot

Desserts

Frischer Fruchtsalat
Zwei Sorten Eis
Frische Beeren der Saison
Meringues mit Schlagsahne
Früchtekuchen
Gebrannte Creme
Schokoladencreme
Früchtekorb
Truhe gefüllt mit kleinen Süssigkeiten

Preis pro Person Fr. 65.--

Minimum Personenzahl
für Buffet: 50 Personen

BIERFEST

Suppe

Leberknödel-Suppe

Vorspeisen

Bauern-Geräuchertes
Presskopf mit Vinaigrette Sauce
Leberstreichwurst



Belle Epoque Hotel Victoria

BUFFETS 2017

Geräucherter Aal, Forellen und Schillerlocken
Heringsalat mit Delikatessgurken

Salate

Krautsalat mit Kümmel und Speck
Linsensalat
Gartenfrische Salate

Hauptgerichte

Gebatene Schweinshaxe und Schweinsbrust
mit Kümmelbratensauce
Kasseler mit eingelegten Zwetschgen
Weisswürstchen
Glasierte Kalbshaxe mit Gurkensalat
Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettich
Leberkäse mit Kartoffelsalat
Spätzle vom Brett
Sauerkraut und Apfel-Rotkraut
Bratkartoffeln mit Schnittlauch
Kartoffel- und Semmelknödel

Käse- und Brotspezialitäten

Auserlesene Käse
Salzbrezel, Roggenbrot, Mohnsemmeln

Desserts

Schokoladencreme
Apfelpfannkuchen
Bayerische Creme mit Himbeersauce
Apfelstrudel
Vanilleeis
Frische Früchte

Preis pro Person Fr. 72.--

Minimum Personenzahl
für Buffet: 50 Personen

OBERLÄNDER FEST

Suppe

Fleischsuppe verfeinert mit Weisswein

Vorspeisen

Geräucherte Forellen mit Meerrettich
Melone mit Rohschinken
Am Stück gebratenes Rindskotelett und
Kalbsbraten mit eingelegtem Gemüse
Trockenfleisch und Coppa

Hobelkäse und geräuchertes Fleisch
Hähnchen mit Rosmarin

Salate

Verschiedene Salate und Saucen

Hauptgerichte

Forelle aus dem Sud mit frischer Butter
Schweinsbraten mit Ofenbirnen
Gebratene Lammkeule mit Thymian
Geräuchertes und gesalzenes Fleisch mit
feinen grünen Bohnen und Sauerkraut
Bratwurst am Meter mit Rösti
Makkaronigratin nach Sennen-Art

Käse und Brot

Eine Auswahl der besten Bergkäse
Butterzopf und Roggenbrot

Desserts

Meringues mit Schlagsahne
Frischer Fruchtsalat mit Waldhonig-Eis
Apfelküchlein mit Zimt und Vanillesauce
Heidelbeersuppe
Feingebäck

Preis pro Person Fr. 76.--

Minimum Personenzahl
für Buffet: 50 Personen



Belle Epoque Hotel Victoria

BUFFETS 2017

VIER SPRACHREGIONEN-BUFFET

Graubünden

Bündner Gerstensuppe (serviert)

Bündnerteller

Gurken, Cornichons und gesalzene Zwiebeln

Saisonsalate

Rosagebratene Lammkeule

Gebroter Hirschrücken mit Kräutern

Preiselbeersauce

Ragout von Waldpilzen

Ofenkartoffeln mit Kümmel

Käse und Brot aus der Region

Honig-Nuss-Torte

Heidelbeeren und Himbeeren mit Rahm

Welschland

Kürbistorte mit Pfefferminze

Raclette

La Beroche

Saisonsalate

Frittierte Barschfilets

Mayonnaise Sauce

Glasierte Kalbsschulter an Weissweinsauce

Kartoffelgratin

Spinat an Rahmsauce

Käse und Brot aus der Region

Sorbet mit Marc

Aprikosen Pudding

Gebrannte Creme

Tessin

Melone und Feigen mit Zitronen

Geräucherter Schinken, Salami,

Coppa und Zampone mit Senfrüchten

Saisonsalate

Kaninchenschlegel mit Lorbeerblättern

Luganighe mit Gorgonzola-Klösschen

Risotto mit Pilzen

Käse und Brot aus der Region

Weisswein-Schaumcreme

Zitronensorbet

Im Merlot getränkte Pfirsiche und Amaretti

Deutsche Schweiz

Geräucherte Felchenfilets mit

Meerrettichschaum

Geräuchertes Fleisch

und Wurst vom Ballenberg

Saisonsalate

Schinken im Teig mit Kartoffelsalat

Kalbshaxe mit Zwetschgen süss-sauer

Kalbsbratwurst am Meter

Kartoffelpüree mit Speckwürfeln und

Brotkümmel

Gemüse garnitur

Käse und Brot aus der Region

Kirschtorte

Kirsch-Krapfen an Vanille-Sauce

Erdbeeren mit Halbrahm

Bahut mit kleinen Süßigkeiten

Preis pro Person Fr. 98.--

Minimum Personenzahl
für Buffet: 50 Personen

SPEZIALITÄTEN AUS VIER LÄNDERN

Suppe

Kraftbrühe nach ländlicher Art



Belle Epoque Hotel Victoria

BUFFETS 2017

SCHWEIZ

Vorspeisen

Bündnerfleisch, Rohschinken
Marinierte Felchenfilets
mit Gemüsestreifen
Hobelkäse und geräuchertes Fleisch
Birchermüesli
mit frischen Früchten
Verschiedene Salate und Saucen

Hauptgerichte

Eglifilets mit Mandeln
Butterkartoffeln
Beinschinken im Brotteig
Kartoffelsalat
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Pilzen an
Rahmsauce, Rösti
Waadtländer Ramequin

ITALIEN

Vorspeisen

Parmaschinken, Früchte der Saison
Salami und Coppa mit Oliven
Vitello Tonnato
Marinierte Artischocken
und Steinpilze im Olivenöl
Verschiedene Salate und Saucen

Hauptgerichte

Kalbsschnitzel mit Salbei
Schweinschaxe Cremolata
Safranrisotto mit Waldpilzen
Tortelloni al pesto

FRANKREICH

Vorspeisen

Geflügelterrinen mit grünem Pfeffer
Geräuchertes Lachs mit Meerrettichschaum
Geräucherte Forellenfilets mit Kapern
Krevetten mit Calypso Sauce
Melone mit Portwein
Verschiedene Salate und Saucen

Hauptgerichte

Kalbskarree mit Rosmarin
Lammschlegel mit Kräutern
Gebratene Ente an Orangensauce
Kartoffelgratin Dauphinois
Fischragout mit Pernod
Trockenreis

Desserts

ÖSTERREICH

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Früchtekuchen
Kaiserschmarren mit Pflaumen
Sachertorte
Pfannkuchen mit Aprikosenkonfitüre

Alle Länder

Auserlesene Käse
Schokoladenschaum
Beeren der Saison mit Schlagsahne
Eiscreme-Festival
Drei Früchtesaucen
Heisse Schokoladensauce
Kleine Victoria-Süssigkeiten

Preis pro Person Fr. 98.--

Minimum Personenzahl
für Buffet: 50 Personen



Belle Epoque Hotel Victoria

BUFFETS 2017

KLASSISCHES BUFFET

Suppe

Kleiner Suppentopf mit Gemüse,
Blätterteiggebäck mit Kümmel

Vorspeisen

Krevetten Calypso
Verschiedene geräucherte Fischfilets mit
Oliven (Lachs, Forelle, Heilbutt)
Marinierter Salm mit Dill und Pumpernickel
Salmmedaillon nach moderner Art
Gerollte Steinbuttflets Neptun
Krabbenfleisch „Moskauer Art“
Hummer „Pariser Art“
Geflügelleber-Terrine mit rosa Pfeffer
Gemüse- und Champignonsterrine
Trutenbrustfilets mit Orangen
Roastbeef mit Spargelspitzen
Geräucherte Entenbrust und Rohschinken
Gekühlte Früchte der Saison

Salate und Saucen

Champignons- Waldorf, Fenchel-, Apfel,
Maiskörner-, Reis- und Currysalat
Calypso, Remoulade, Mayonnaise,
Meerrettichschaum, Preiselbeerschaum,
Cumberland, Senfsauce mit Früchten

Hauptgerichte

Gebratenes Kalbskarree mit Rosmarin
Gebratene Lammkeule mit Knoblauch
Gebratene Ente mit Honig
Frittierte Riesenkrevetten
Spinatgratin mit Pilzen
Kartoffelgratin
Reis nach chinesischer Art
Gemüse mit Sojasauce

Käse

Grosse Käseauswahl

Desserts

Frischer Fruchtsalat, Früchte der Saison
Schokoladenschaum, Karamelpudding
Drei Früchtesorbets
Bayrische Creme mit Löffelbiscuits (Charlotte royale)
Windbeutel mit Sahne, Meringue mit
Schlagsahne
Biscuit mit Früchten und Kirschcreme (Eugenie)
Flammierte Pfannkuchen mit Grand Marnier
Birne mit Marzipan
Sabayon mit Weisswein
Kleine Süssigkeiten

Preis pro Person Fr. 125.--

Minimum Personenzahl
für Buffet: 50 Personen



Belle Epoque Hotel Victoria

BUFFETS 2017

DESSERTBUFFET

Pfannkuchen mit Grand Marnier
Flambierte Früchte
Saison-Früchte mit Schlagsahne
Sabayon - Frischer Fruchtsalat
Schokoladenmousse
Karamelpudding
Bayrische Creme mit Löffelbiscuits und
Himbeersauce (Charlotte royale)
Biscuit mit Früchten und Kirschcreme
(Eugenie)
Früchte Strudel
Birne mit Marzipan
„Gâteau St. Honoré“
Früchte Roulade mit Schlagsahne
Drei Sorbets mit exotischen Früchten
Drei verschiedene Eissorten
Käseauswahl mit Roggenbrot
Früchte-Display
Kleine Süßigkeiten Victoria Ritter

Preis pro Person Fr. 25.--

Minimum Personenzahl
für Buffet: 50 Personen



Belle Époque Hotel Victoria