



Belle Epoque Hotel Victoria

Menüs Herbst



Herbst Spezialitäten

Herbst Menüs



Kalte Vorspeisen

Karamellisierte Kürbisspalten mit Orangen und geräucherter Entenbrust	CHF	16.50
Ziegenkäsebällchen auf Apfel-Trauben-Salat	CHF	11.50
Rehterrine mit gerösteten Haselnüssen auf einer Preiselbeersauce mit einem Waldorfsalatparfait und einem Brioche	CHF	22.50
Herbstsalat mit Birnen, Äpfeln, Nüssen, sautierten Pilzen und gebratenen Rehstreifen an einem Quitten-Balsam dressing	CHF	20.50
Entenleberterrine im Moscatogelee mit einem pikantem Vanille-Kürbischutney mit einem Sellerie-Apfel-Mille feuille	CHF	24.50

Suppen

Kürbis-Curry-Süppchen mit Zitronengras-Kokos-Schaum und knusprigen Schinkenröllchen	CHF	12.50
Fasanenconsomme mit getüffelten Fasanravioli und Zitronenthymianstange	CHF	14.50
Steinpilzcappuccino mit einem Parmschinken chips	CHF	13.50
Maronisuppe mit geräucherter Entenbrust und Chili-Zimt-Croutons	CHF	10.50

Warme Vorspeisen

Gegrillte Jakobsmuschel auf einem Kürbischutney und Orangen-Chili-Butter	CHF	19.50
Hausgemachte Trüffelravioli im Rucolabutter gewendet auf einem Pastinakenmousseline und Parmesanspäne	CHF CHF	19.50 29.50
Hausgemachte Steinpilzravioli im Salbeibutter gewendet serviert mit einem Cranberrykompott und Parmesanspähne	CHF CHF	17.50 28.50
Gebratene Steinpilze an einer Kräuterrahmsauce in einem Blätterteigkissen	CHF	18.50



Fische und Krustentiere

Gebratene Eglifilets auf sautierten Steinpilzen an einer Cognacsauce mit hausgemachten Tagliatelle und Herbstgemüse Fr. 34.-- (23.--)	CHF CHF	34.00 23.—
Saltimbocca vom Seeteufel auf einem Vanille-Kürbischutney mit einem violetten Kartoffelpüree und glasiertem Rosenkohl	CHF CHF	46.00 27.—
Im Rosmarin-Honig gebratenes Blausee Forellenfilet auf sautierten Steinpilzen mit Venerereis-Kroketten und Selleriepüree	CHF CHF	46.00 27.—
Sautierte Riesencrevetten auf einem Kürbis-Knoblauchgemüse mit einem Chaiteesabayon, glasiertem Rosenkohl und Savoyarde-Kartoffeln	CHF CHF	39.50 21.—

Fleischgerichte

Gempfeffer mit einem Rotkohlstrudel, glasierten Marroni, sautierten Pilzen, Rotweinbirne und hausgemachten Spätzli	CHF	33.00
Rosa gebratene Rehschnitzel auf Thymianfeigen an einer Balsamicosauce mit Kartoffelknödel und Rotkohlstrudel mit Apfelschnitzen und glasierten Rosenkohlblätter	CHF	47.00
Schweinsfiletmedaillons mit karamellisierten Äpfeln mit hausgemachten Nudeln und Herbstgemüse	CHF	32.50
Rosa gebratener Rehrücken an einer Preiselbeerrahmsauce, mit Vanille-Kürbiskugeln, Rotkohlstrudel, glasierten Rosenkohlblätter, hausgemachten Steinpilzravioli im Salbeibutter und Kräuterschupfnudeln	CHF	55.00

Geflügel

Poelierte Perlhuhnbrust auf einem lauwarmen, pikanten Kürbis mit einer Appenzeller Alpenbittersauce serviert mit Kräuterschupfnudeln und Rotkohlstrudel mit Apfelschnitzen	CHF	42.50
Gebratene Entenbrust mit Cassis-Birnen auf einem Selleriepüree mit Steinpilz-Schupfnudeln und glasiertem Rosenkohl	CHF	39.50



Truthahnmedaillons im Speckmantel an einem Trüffeljus auf einem violetten Kartoffelpüree und glasiertes Herbstgemüse	CHF	32.50
Gebratene Taubenbrüstchen auf einer Bratapfelsauce mit Rosmarinkartoffeln und Herbstgemüse	CHF	48.50

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

Quittenmousse mit Tonkabohnen mit einer steirischen Kürbiskernölglace	CHF	9.50
Lauwarmer Ovomaltinetimbale mit Quitten-Chilisorbet und einem Süsskartoffelragout	CHF	14.50
Coupe Nesselrode	CHF	12.50
Vermicelles mit Meringue und Rahm	CHF	10.50
Birreweggeravioli an einer Süsskartoffelsauce mit einem Mirabellen-Chilisorbet	CHF	14.50



Herbstmenüs

MENU 1 CHF 78.50

Nüsslersalat an einem Baumnussdressing
und hausgeräucherten Lammfiletstreifen

Klares Sauerkrautsüppchen mit Meerrettichschaum

Rehmedaillon mit Steinpilzkruste
Schupfnudeln und herbstliches Gemüsebouquet

Marroniparfait auf einem Heidelbeerschaum

MENU 2 CHF 88.50

Tartar vom Kandertaler Trockenfleisch im Pfannkuchenmantel
auf einem Kürbischutney mit einem Salatbouquet

Sauerkraut-Zitronengrassuppe mit Meerrettichschaum

Zanderfilet im Speckmantel auf einem Fenchelgemüse

Duett von Lammrückenfilet und Pouletbrust an einem Marsalajus
Steinpilz-Kartoffelgratin und herbstliches Gemüse-Potpourri

Quittenmousse mit Tonkabohnen mit einer steirischen Kürbiskernölglace