



Belle Époque Hotel Victoria

Menüs Allgemein



Regionale Spezialitäten

Klassiker

und vieles mehr



Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Blausee-Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Toast	CHF	17.50
Rindscarpaccio mit Parmesan und Rucolapesto	CHF	18.50
Vitello tonnato	CHF	17.50
Melone mit Parmaschinken	CHF	18.50
Kandersteger Alpenkräutersuppe	CHF	8.00

Salate

Grüner Salat	CHF	7.50
Gemischter Salat	CHF	9.50

Suppen

Tagessuppe	CHF	6.50
Consommé mit Sherry	CHF	7.50
Geflügelkraftbrühe mit kleinem Gemüse	CHF	7.50
Karottensuppe mit Zitronenschaum	CHF	8.—
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Portwein und Käsestangen	CHF	11.50
Tessiner Minestrone	CHF	9.50
Kandersteger Alpkäsesuppe mit Petersilien-Kresse-Pesto	CHF	9.50
Bündner Gerstensuppe	CHF	10.50

Fleischgerichte

Schweinspiccata Tessinerart serviert mit Spaghetti mit Tomatensauce	CHF	26.50
Schweinsbraten mit Rosmarin, Röstikroketten und Gemüse	CHF	25.50
Rindsschmorbraten an einer Merlotsauce, Kartoffelpüree und Gemüse	CHF	24.50
Rindsfilet-Geschnetzeltes „Stroganoff“ mit hausgemachten Tagliatelle	CHF	44.—
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites	CHF	31.—
Kalbssaltimbocca mit Risotto und Pilzen	CHF	31.—
Poelierte Maispoularde mit Thymian Kartoffelgratin und Gemüse	CHF	31.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit Butterrösti	CHF	33.50



Gebratenes Roastbeef nach englischer Art mit Bearnaisesauce,	CHF	39.—
Kartoffelgratin und buntem Gemüsebouquet	CHF	34.—
Grilliertes Entrecôte mit Kräuterbutter Röstikroketten und Gemüse		
Waadtländersaussion mit Zopfteil auf einem Lauch-Kartoffelgemüse	CHF	22.50

Fischgerichte

Gebratene Felchenfilets aus dem Thunersee mit frischen Kräutern auf einer Kartoffelgnocchi-Gemüsepfanne	CHF	33.— (als Zwischengericht Fr. 17.—)
Blauseeforelle (300g), gebraten mit Mandeln Salzkartoffeln oder Reis	CHF	36.—
Forellenfilets mit Schnittlauchsauce Trockenreis und Gemüse	CHF	34.—
Saiblingfilet mit Speck umwickelt auf einem Karamell-Fenchelgemüse mit neuen Bratkartoffeln	CHF	35.50 (als Zwischengericht 22.50)
Geräuchertes Berner Oberland Whiskey Stör-mille-feuille mit jungem Blattspinat und einem Safransabayon mit Venerereis	CHF	46.— (als Zwischengericht 29.—)
Grillierter Lachs mit Hollandaise-Sauce Salzkartoffeln und Gemüse	CHF	36.50

Desserts

Auswahl aus regionalem Käse einem süssen Saisonfrüchtesenf und hausgemachtem Früchtebrot	CHF	14.50
Tagesdessert	CHF	7.50
Gebrannte Creme	CHF	10.50
Bayrische Creme mit einer Früchtesauce	CHF	11.—
Sorbet-Auswahl mit frischen Beeren	CHF	14.50
Quarktorte mit Kirschenkompott	CHF	10.50
Dessert-Symphonie	CHF	16.50
Dessertbuffet ab 30 Personen	CHF	25.—