



Legende

 Glutenfrei  Vegetarisch

Herkunft des Fleisches
Schweiz (sofern nicht anders angegeben)

WiFi-Victoria Guest



Instagram



www.victoria-glion.ch

SPEISEKARTE





Kalte Vorspeisen

Sechs Austern Marennes d'Oléron Nr. 2 serviert mit gebuttertem Schwarzbrot und Schalottenessig	CHF 36.-
Entenleber-Terrine, saisonales Chutney	CHF 42.-
Salat mit Langusten, Vinaigrette aus säuerlichen Tomaten	CHF 48.-
Jakobsmuschel-Carpaccio mit Zitrusfrüchten	CHF 38.-
Hummer-Ravioli nach bretonischer Art	CHF 38.-
Tarte mit Zwiebelkompott und geräucherter Entenbrust	CHF 34.-
Pochiertes Ei mit Randen 	CHF 28.-
Endiviensalat mit Walnuss-Vinaigrette und 	CHF 26.-
Grangeneuve-Blauschimmelkäse	
Geràucherter Lachs mit Meerrettich-Mousseline 	CHF 34.-





Suppen



Hummerbisque	CHF 32.-
Tomatencremesuppe  	CHF 22.-
Steinpilzcremesuppe  	CHF 22.-
Gemüsesuppe  	CHF 22.-





Vegetarische Gerichte

Blätterteiggebäck mit Waldpilzen und Liebstöckel 	CHF 42.-
Gemüse-Lasagne 	CHF 42.-
Polenta mit Mangold-Täschchen und Zitrus-Sauce  	CHF 46.-

Fisch



Atlantik-Seezunge à la Meunière oder gegrillt	CHF 68.-
Jakobsmuscheln vom Grill, Endivientatin mit Orangensauce 	CHF 56.-
St. Pierre-Filet, Blumenkohl-Mousseline und Trüffel-Saft 	CHF 56.-

Fleisch



Schweinekotelett von Valentin Chappuis, kräftiger Salbeijus, Spätzle und saisonales Gemüse	CHF 58.-
Kalbsleber à l'anglaise, Macaire-Kartoffeln, provenzalische Tomaten	CHF 48.-
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Rösti, grüne Bohnen	CHF 54.-
Dombes- Wachteln, Maronen-Mousseline und Preiselbeeren	CHF 54.-
Rinder-Tournedos Rossini, Berny-Kartoffeln, Perigord-Sauce	CHF 66.-
Geschmorte Rinderspitzen mit Curry, Basmati-Reis	CHF 52.-
Das Fleisch wird mit saisonalem Gemüse serviert	



Grillgerichte

Châteaubriand (mind. 2 Personen)	CHF 64.-/ per
Rinderfilet (mind. 2 Personen)	CHF 64.-/per
Unsere Rindfleischstücke werden in zwei Gängen mit Darphin-Kartoffeln und einer saisonalen Gemüse garnitur serviert.	
Sauce nach Wahl: Béarnaise oder Perigord	
Gebratenes Lammkarree aus Sisteron mit Kräutern, Darphin-Kartoffeln und Ratatouille nach Nizza-Art (mind. 2 Pers.)	CHF 76.-/per

Käse







Käseauswahl Victoria

CHF 18.-



Nachspeisen

Die Mandarine: <i>Mandarinenmousse, Kalamansikonfit, vier Gewürze</i>	CHF 26.-
Die Liégeoise Schokolade: <i>Carupano 70% Mousse, Cappuccino-Emulsion</i>	CHF 28.-
Der Mont Blanc: 	
<i>Maronencreme, Cranberrykonfit, Schweizer Meringue</i>	CHF 26.-
Das Grand-Marnier Soufflé: 	
<i>Orangenmarmelade mit Safran</i>	CHF 32.-
Eis- und Sorbetauswahl (nach Saison)  	CHF 26.-