



Legende

 Glutenfrei  Vegetarisch

Herkunft des Fleisches

Schweiz (sofern nicht kontraindiziert)

WiFi-Victoria Guest



Instagram



SPEISEKARTE



www.victoria-glion.ch



Kalte Vorspeisen

Hausgemachte Rehterrine, Zwiebelkonfit, Kräuter und Pickles	CHF 34.00
Halber Hummer mit Artischocken und Kräutercreme	CHF 54.00
Hausgetrocknetes Hirschfilet, Blattsalat und Beeren	CHF 28.00
Gebratene Wachtel aus der Dombes mit Trauben	CHF 38.00
Gegrillte Langustinen, säuerliches Tomatenvinaigrette und Blattsalat	CHF 48.00
Herbstsalat, Haselnuss-Vinaigrette	CHF 26.00
Blätterteiggebäck mit Waldpilzen und Kastanien an Liebstöckel	CHF 34.00
Pochiertes Ei, Pastinakenmousseline an Kaffee mit Toast	CHF 28.00

Suppen



Steinpilzvelouté mit gerösteten Haselnüssen	CHF 24.00
Kürbiscremesuppe mit Croutons	CHF 24.00
Tomatencremesuppe	CHF 22.00
Hummerbisque	CHF 32.00



Vegetarische Gerichte

Pilzravioli an Waldkräuterbouillon	CHF 42.00
Risotto mit herbstlichen Aromen	CHF 42.00

Fisch



Atlantik-Seezunge nach "Müllerin Art" oder gegrillt	CHF 68.00
Gegrillter Wolfsbarsch, Butter mit rotem Kaviar, Artischocken und Salzkartoffeln	CHF 68.00
Gebratene Forelle aus Chamby mit Mandeln und Brokkoli	CHF 48.00
Hummerrisotto mit Gemüse	CHF 56.00

Fleisch



Rehmedaillon, Pfeffersauce und traditionelle Wildbeilagen	CHF 64.00
Hase „à la royale“, Polenta nach alter Art, sautierter Rosenkohl	CHF 54.00
Gebratener Rinder-Tournedos, Béarnaise Sauce, Röstkartoffeln und Gemüse	CHF 64.00
Fasanenbrust nach „Rossini“-Art, geschmorter Kohl und Dauphine-Kartoffeln	CHF 58.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Berner Rösti, grüne Bohnen	CHF 54.00
Geschmorte Rinderspitzen mit fünf Pfeffer, Taglierini und kandierte Karotten	CHF 48.00
Kalbsnieren mit Schnittlauch, Wildreis und grüne Bohnen	CHF 48.00



Grillgerichte

Rehrücken „Baden-Baden“, Grand-Veneur-Sauce und saisonale Garnituren	CHF 74.00/p.
Châteaubriand (min. 2 Pers.)	CHF 64.00/p.
Rinderfilet (mind. 2 Pers.)	CHF 64.00/p.
Unsere Rindfleischstücke werden in zwei Gängen mit Darphin-Kartoffeln und einer saisonalen Gemüse garnitur serviert.	
Sauce nach Wahl: Béarnaise oder Périgourdine	
Gebrautes Lammkarree aus Sisteron mit Kräutern, Darphin-Kartoffeln und Ratatouille nach Nizza-Art (mind. 2 Pers.)	CHF 76.00/p.



Nachspeisen

Soufflé mit Cassiscreme, gebratene Cassis in Vanille-Olivenöl und Vanilleeis	CHF 32.00
Karamellierter Blanc-Manger, Yuzu-Gel und Limettensorbet	CHF 26.00
Gala-Apfel in Lavaux-Weisswein kandiert, Stangensellerie	CHF 26.00
Die Schokolade: Cremige 64%-Schokoladenganache, 40%-Milchschokolade mit Sternanis, Haselnuss-Sablé	CHF 28.00
Eis- und Sorbetauswahl nach Saison	CHF 26.00