



Winterkarte 2022/23

Vorspeisen

Sechs Austern Marennes d'Oléron Nr. 2, Schalottenvinaigrette, gebuttertes Schwarzbrot	Chf 36.00
Feldsalat mit Roter Beete und schwarzen Trüffeln	Chf 36.00
« Gravlax » Lachs mit Blinis	Chf 45.00
Jakobsmuschelsalat mit Tomatensauce	Chf 38.00
Entenleberterriner mit Birnenchutney	Chf 48.00

Fisch

Wolfsbarschsteak Müllerinnenart mit Roter Beete und Kapern, Dampfkartoffeln	Chf 48.00
Seesaibling mit Quinoa, Granatapfelperlen und Kaffir-Limettenzesten	Chf 46.00
Hummer mit frischer Pasta an Tintenfischfarbe	Chf 52.00

Fleisch

Gebratener Rindertournedos « Châtelaine »-Art	Chf 58.00
Kalbskotelett unserer Berge mit Pilzen und hausgemachte Spätzli	Chf 54.00
Lamm-Tian aus Sisteron mit Estragonsauce mit Bulgur und Oliven	Chf 48.00
Gebratene Perlhuhnbrust, Rotkohl und kandierte Kastanien	Chf 44.00
Rinderfiletspitzen mit Madrascurry, Basmatireis	Chf 42.00

Desserts

Warmes Grand-Marnier Soufflé (20 Min.)	Chf 34.00
Schokoladen-Karamell-Küchlein	Chf 28.00
Parfait glacé Nougat-Schokolade	Chf 28.00
Dessertselektion Victoria	Chf 28.00

VICTORIA
GLION

