



Kalte Vorspeisen

Wildenterrine garniert mit Früchten, Portweinreduktion und Pistazienöl	32.-
Kleiner Frühlingssalat mit Wachtel an Balsamico-Vinaigrette	42.-
Gänseleber mit französischer Brioche	48.-
Crevetten-Cocktail mit Tomatenwürfeln und Avocado	34.-
Schottischer Rauchlachs mariniert mit Dill, dazu Sahnemeerrettich	38.-
Langusten an lauwarmer Vinaigrette, serviert mit Saisonsalat	45.-
Bretonischer Hummersalat an schwarzem Trüffelöl	56.-

Suppen

Tomatencremesuppe mit Basilikum	18.-
Krustentierschaumsuppe, verfeinert mit Armagnac	24.-
Gartengemüsesuppe	16.-
Kraftbrühe mit Rindermark und Gemüsewürfeln	18.-

Warme Vorspeisen

Piemonteser Nocken an Gorgonzola oder Tomatensauce, garniert mit Olivenstückchen und Basilikum	28.-
Edle Waldpilze in einem Pastetchen	36.-

Fischgerichte

Lachsschnitte vom Grill, Sauce Hollandaise und kleines Gemüsebouquet	44.-
Seezunge nach Müllerinart oder vom Grill	62.-
Pochierter Seesaibling in zarter Weisswein-Butter-Sauce, Gemüsestreifen	52.-
Forelle blau mit Nussbutter und Salzkartoffeln	40.-

VICTORIA
GLION



Tagesgericht vom Servierwagen / Hauptgerichte

Kalbsleber nach englischer Art, gedämpfte Tomaten und Strohkartoffeln	48.-
Gebratene Kalbsnieren an Schnittlauchsauce, serviert mit Schalotten und Pilafreis	48.-
Zürcher Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce, Berner Rösti	54.-
Perlhuhnbrüstchen nach Mailänder Art, mit edlen Waldpilzen	54.-
Karree vom Sisteronlamm an Kräuterjus, Ratatouille und Kartoffelplätzchen	(2 Pers.) 64.-/pers.
Im eigenem Jus gebratenes Hähnchen	56.-
Kalbskotelette am Knochen nach Gärtnerinnen Art, Schmorrkartoffeln	62.-

Grillgerichte

Tournedos an Sauce Béarnaise	62.-
Chateaubriand an Sauce Béarnaise	(2 Pers.) 64.-/pers.
Herzstück vom Filet, mit Tüffelsauce	(2 Pers.) 64.-/pers.
Entrecôte gebraten an Spätburgundersauce	56.-
Ochsenkotelett an Sauce Choron	(2 Pers.) 62.-/pers.

Unsere Spezialitäten werden mit Gemüsebeilage und wahlweise mit Nuss- oder Darphinkartoffeln serviert.

Käse

Süssspeisen

Symphonie von hausgemachten Sorbets, garniert mit frischen Früchten	18.-
Mokkaparfait mit Schokoladenhaube	24.-
Feigenpfännchen mit Vanilleeis	28.-
Dunkles Schokoladenmousse an Gruyèrerahm	26.-
Abends servieren wir auch Süssspeisen von unserem Dessertwagen	24.-

VICTORIA

GLION