

# SPANISCHE WEINE

## IM OFFENAUSCHANK

---

### **Weisswein aus dem Rueda**

Frontaura, Verdejo Barrique

Bodegas Frontaura

100% Verdejo

Eleganter Verdejo, geprägt von angenehmer Fruchtigkeit und eleganten Barriquearomen. Wunderbares Frucht/Säurespiel.

70.- / 7,5 dl

10.- / 1 dl

### **Rotweine aus dem Ribera del Duero**

Nexus Cosecha D.O.

Bodegas Frontaura

100% Tempranillo

Harmonischer, fruchtiger Wein, welcher im Gaumen lieblich und frisch begeistert.

55.- / 7,5 dl

8.- / 1 dl

Nexus Crianza D.O.

Bodegas Frontaura

100% Tempranillo

Im Gaumen ist der "Crianza" ein sehr frischer Wein, begeistert aber mit seinem grossen Volumen.

100.- / 7,5 dl

15.- / 1 dl

Nexus+ D.O.

Bodegas Frontaura

100% Tempranillo

Der Nexus+ ist ein kräftiger Wein gekoppelt mit Eleganz. Im Gaumen entfaltet er sich mit harmonischen Tanninen, Struktur und einem langen Abgang.

150.- / 7,5 dl

22.- / 1 dl

### **Rotweine aus dem Toro**

Domino de Vadeleca

Bodegas Frontaura

100% Tinto del Torro (Tempranillo)

Ein rundes Geschmacksbild zeichnet diesen Bodegas Frontaura aus und bietet dem Weinkenner einen kraftvollen Körper mit einem langen Abgang.

88.- / 7,5 dl

13.- / 1 dl

Frontura Reserva D.O.

Bodegas Frontaura

100% Tinto del Torro (Tempranillo)

Ein Wein mit viel Tiefgang und Eleganz. Ausgezeichnet dank seinem kräftigen Körper und seinem langen Abgang.

135.- / 7,5 dl

20.- / 1 dl

## CHAMPAGNER

---

### Champagner im Offenausschank

LAURENT PERRIER 10cl 19.–  
Brut

LAURENT PERRIER 10cl 22.–  
Brut Rosé

### Champagner

LAURENT PERRIER Brut 115.–

PERRIER-JOUËT Grand Brut 135.–

MOËT & CHANDON Brut Impérial 150.–

1978 MOËT & CHANDON  
Millésimé Blanc Brut 480.–

LOUIS ROEDERER Premier Brut 150.–

BOLLINGER Special Cuvée Brut 155.–

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN Demi-sec 135.–

### Rosé

LAURENT PERRIER Rosé 155.–

MOËT & CHANDON Rosé 160.–

### Cuvees speciales Champagner

GRAND SIECLE 310.–  
LAURENT PERRIER

1998 BELLE EPOQUE Blanc de Blancs 335.–  
PERRIER-JOUËT

2000 DOM PÉRIGNON 520.–  
Moët & Chandon

1990 DOM RUINART 410.–  
RUINART

1998 VINTAGE 1050.–  
Krug

2002 CHRISTAL 710.–  
Louis Roederer

## PRE DINNER COCKTAILS

---

### **Manhattan Rye**

Jim Beam Rye  
Carpano Antica Formula, Angostura 20.–

### **Negroni**

Bombay Sapphire, Campari, Antica Formula 20.–

### **American**

Campari, Martini Rosso, Soda 20.–

### **Rob Roy**

J&B Scotch Deluxe,  
Carpano Antica Formula, Angostura 20.–

### **White Lady**

Beefeater, Cointreau, Zitronensaft  
Puderzucker, Eiweiss 20.–

### **Side Car**

Rémy Martin VSOP, Cointreau  
Zitronensaft, Zuckerrand 20.–

## AFTER DINNER COCKTAILS

---

### **Alexander**

Osborne Veterano, Crème de Cacao,  
Rahm, Muskatnuss 19.–

### **Grasshopper**

Crème de Menthe vert,  
Crème de Cacao Blanc, Rahm 19.–

### **White Russian**

Stolichnaya, Kahlua, Rahm 19.–

### **Black Russian**

Stolichnaya, Kahlua 19.–

### **Rusty Nail**

Drambuie, J&B Scotch Deluxe 19.–

### **Chocolate Martini**

Absolut Vodka, Mozart Black,  
Schokoladensplitter 20.–

## CHAMPAGNER COCKTAILS

---

### **Waikiki**

Campari, Martini Rosso 22.–

### **Jungfrau Royal**

Rémy Martin VSOP, Cointreau, Orangensaft 22.–

### **Rossini**

Frische Erdbeeren 22.–

### **Champagner Cocktail**

Rémy Martin VSOP, Würfelzucker, Angostura 22.–

### **French 75**

Beefeater, Zitronensaft, Puderzucker,  
Granatapfel-Essenz 22.–

Sämtliche Champagner Cocktails werden mit  
Laurent Perrier Champagner zubereitet.

## THE MARTINIS

---

### **Gin**

Beefeater	19.–
Gordons	19.–
Bombay Sapphire	22.–
Tanqueray	25.–
Hendrick's	25.–
Hayman's Old Tom	25.–
Beefeater 24	29.–
Tanqueray No. Ten	29.–

### **Vodka**

Stolichnaya	19.–
Moskovskaya	19.–
Absolut	19.–
Xellent	22.–
Absolut Level	25.–
Russian Standart Platinum	25.–
Grey Goose	25.–
Belvedere	25.–
Kauffman Vintage 2003	32.–
Russian Standart Imperia	32.–

### **Victoria's Martini**

Mit Carpano Antica Formula bianco parfümierte Eiswürfel  
und Tanqueray No. Ten eiskalt gerührt.  
Serviert mit Oliven oder Zitronenzeste. 29.–

## VICTORIA BAR CLASSICS

---

### **Williams Ingwer Mojito**

Williams Fassbind, frische Minze, Limettensaft, Puderzucker, Ingwer, Soda 20.–

### **Swiss Highland Sour**

Interlakner Swiss Highland Single Malt, Zitronensaft, Puderzucker, Eiweiss 26.–

### **Understatement**

Calvados Morin, Lillet Rouge, Limettensaft, Granatapfel-Essenz, Vanillezucker, Eiweiss 20.–

### **Cassis-Basil Smash**

Hendricks Gin, Chambord, Basilikum, Johannisbeer-Essenz, Zitronensaft, Puderzucker 20.–

### **Autumn Special**

Havanna Club 7 Jahre, Apfelsaft, Zitronensaft, Granatapfel-Essenz, Ahornsirup, Glenmorangie Lasanta 20.–

### **Martin's Sloe Gin Fizz**

The Bitter Truth Sloeberry Gin, Zitronensaft, Puderzucker, Johannisbeer-Essenz, Eiweiss, Soda 20.–

### **Ramos Brumble**

Hayman's Old Tom Gin, Chambord, Brombeeren, Zitronensaft, Eiweiss, Puderzucker, Soda, Orange Flower Water 20.–

## CLASSIC STYLE COCKTAILS

---

### **Tom Collins**

Hayman's Old Tom Gin, Zitronensaft, Zuckersirup,  
Puderzucker, Orange Bitters, Eiweiss 20.–

### **Mojito**

Havana Club 7 Jahre, frische Minze, Limettensaft,  
Rohrzucker, Orange Bitters, Soda 20.–

### **Hemingway Special**

Havana Club 3 Jahre, Limettensaft, Puderzucker,  
Grapefruitsaft, Maraschino Luxardo 19.–

### **Moscow Mule**

Stolichnaya, Gurke, Limetten, Orange  
Bitter's, Ginger Beer 19.–

### **Turkey Sour**

Wild Turkey 12 Jahre, Zitronensaft,  
Puderzucker, Eiweiss, Orange Bitters 24.–

### **Creek Old Fashioned**

Knob Creek Bourbon 9 Jahre, Würfelzucker,  
Angostura, Orangenzeste 20.–

### **Singapore Sling**

Beefeater Gin, Zitronensaft, Angostura, Orange Bitter's,  
Cherry Heering, Soda,  
abgerundet mit D.O.M. Benedictine 20.–

### **Margarita**

José Cuervo blanco, Cointreau,  
Limettensaft 20.–

### **Mai Tai**

Saint Etienne VSOP, Meyers's Rum, Limettensaft,  
Rohrzucker, Mandelsirup, Curaçao Dry Orange,  
Angostura Bitters 20.–

## MODERN STYLE COCKTAILS

---

### **Sloe Gin Fizz**

The Bitter Truth Sloeberry Gin, Zitronensaft, Puderzucker, Eiweiss, Orange Bitters, Soda 20.–

### **Watermelon Man**

Vodka Absolut, Midori Melon, Zitronen- & Orangensaft, Grenadine 20.–

### **Pink Mojito**

Havana blanco, Chambord, frische Minze, Himbeeren, Limettensaft, Puderzucker, Soda 20.–

### **Bombay Crushed**

Bombay Sapphire, Kumquats, Rose's Lime Juice, Puderzucker 20.–

### **Grenatini**

Absolut, Limettensaft, Vanillezucker, Southern Comfort, Granatapfelessenz 20.–

### **Raspberry Julep**

Four Roses, frische Minze, Himbeeren, Limettensaft, Rohrzucker, Orange Bitters, Soda 20.–

### **The Red Cuban**

Havano blanco, Lillet rouge, Cranberrysaft, Limettensaft, Puderzucker, Cranberry-Essenz 20.–

### **Strawberrytini**

FrISChe Erdbeeren, Limettensaft, Rohrzucker, Absolut Vanilla, weisser Balsamico, Fraises de Bois 20.–

## FUSION STYLE COCKTAILS

---

### **Thai Cosmo**

Absolut Vodka, Absolut Mandrin, Triple Sec, Cranberrysaft, Zitronengras, Ingwer, ein Spritzer Limettensaft 20.–

### **Pepper & Basil Caipirinha**

Cachaça 51, Limettensaft, Rohrzucker, Basilikum, schwarzer Pfeffer 20.–

### **East Indian Summer**

Trockener Weisswein, Carpano Punte Mes, Limettensaft, Rohrzucker, Ingwer, Bitterorangenmarmelade, Orange Bitters 20.–

### **Kumquats & Ingwer Negroni**

Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso, Kumquats, Ingwer, 20.–

### **Wallpaper**

Cachaça 51, Chilischote, frischer Passionsfruchtsaft, Vanillezucker, 20.–

### **Herbaliser**

Wild Turkey 12years, Zitronensaft, Puderzucker, Rosmarin, Apfelsaft, Eiweiss, Orangebitters 24.–

### **Siciliana**

Averna, Zitronensaft, Puderzucker, Sauerkirschmarmelade, Chili, San Bitter 20.–

## NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

---

### **Vics dream**

Grapefruit, Ananassaft, Maracujasirup, Grenadine  
16.–

### **Ipanema**

Limetten, Limejuice, Ginger Ale  
16.–

### **Tropical Heat**

Grenadine, Maracuja,-Mangosirup,  
Orangen- & Ananassaft  
16.–

### **Sweet & Sour**

Maracuja, Mangosirup, Zitronensaft,  
Orangen- & Grapefruitsaft  
16.–

### **Orangen & Ingwer Limonade**

Zitronensaft, Puderzucker, Ingwer,  
Orangenmarmelade, Soda  
16.–

### **Pomegranate Iced Tea**

Earl Grey Tea, Zitronensaft, Granatapfel-Essenz,  
Cranberrysaft  
16.–

### **Virgin Apple Cider**

Frischer Apfelsaft, Cranberrysirup, Zitronensaft,  
Vanillezucker, Grapefruitsaft  
16.–

### **Virgin Mojito Royal**

Frische Minze, Limettensaft, Rohrzucker, Ginger Ale  
16.–

## APÉRITIFS

---

Aperol	15% Vol.	12.–
Cynar	16,5% Vol.	12.–
Campari	23% Vol.	12.–
Suze	20% Vol.	16.–
Martini Bianco	15% Vol.	12.–
Martini Extra Dry	18% Vol.	12.–
Martini Rosso	15% Vol.	12.–
Punt e Mes	16% Vol.	12.–
Noilly Prat	18% Vol.	12.–
Carpano Bianco	17% Vol.	16.–
Carpano Antica Formula	16.5% Vol.	16.–
Lillet Blanc	17% Vol.	16.–
Lillet Rouge	17% Vol.	16.–
Pastis 51	45% Vol.	16.–
Pernod	45% Vol.	16.–
Ricard	45% Vol.	16.–
Marie Brizard Anisette	25% Vol.	16.–

## PORTO & SHERRY

---

Sandeman White Port	9% Vol.	12.–
Taylors Port 10 Years	20% Vol.	21.–
Taylors Port 20 Years	20% Vol.	24.–
Taylors Port 30 Years	20% Vol.	28.–
Taylors Port 40 Years	20% Vol.	38.–
<b>Sandeman</b>		
Medium Dry Sherry	15% Vol.	12.–
Tio Pepe Dry Fino Sherry	15% Vol.	12.–
Harveys Bristol Cream	17.5 %Vol.	12.–
Dry Sherry	15% Vol.	12.–

## COGNAC

---

Rémy Martin V.S.O.P	40% Vol.	19.–
Davidoff Classic	40% Vol.	19.–
Martell Cordon bleu	40% Vol.	29.–
Cohiba Cognac	40% Vol.	29.–
Davidoff Extra	43% Vol.	31.–
Rémy Martin XO	40% Vol.	31.–
Hennessy XO	40% Vol.	31.–
Hennessy Private Reserve	40% Vol.	35.–
Hennessy Paradis	40% Vol.	49.–
Rémy Martin extra	40% Vol.	52.–
Hennessy Richard	40% Vol.	98.–
Louis XIII	40% Vol.	98.–

## ARMAGNAC

---

Sempé V.S.O.P	40% Vol.	19.–
Ménard Hors D'Age V.S.O.P	41% Vol.	24.–
Labiette Castille 1968	40% Vol.	45.–

## CALVADOS

---

Calvados du Patron Morin	40% Vol.	16.–
Calvados Château du Breuil Reserve	41% Vol.	19.–

## BRANDY

---

Osborne Veterano	36% Vol.	17.–
Carlos I	38% Vol.	19.–
Conde de Osborne	40.5% Vol.	24.–
Solera Gran Reserva		
Mascaro X.O. Ego	40% Vol.	24.–

## WHISKEY

### Bourbon

Jim Beam	40% Vol.	18.–
Jack Daniels Black	40% Vol.	19.–
Knob Creek 9 years	50% Vol.	21.–
Wild Turkey 12y	50% Vol.	22.–
Gentlemen Jack	40% Vol.	22.–
Jack Daniel's Single Barrel	45% Vol.	23.–
Blanton's Single Barrel	46,5% Vol.	25.–
Basil Hayden's 8 Years	40% Vol.	17.–

### Canadian

Canadian Club	40% Vol.	18.–
Crown Royal	40% Vol.	22.–

### Irish

Tullamore Dew	40% Vol.	18.–
Bushmills Malt 10 years	40% Vol.	21.–
Tyrconell 15 years	42% Vol.	24.–
Jameson Gold	43% Vol.	19.–

### Scotch

Ballantines	40% Vol.	18.–
Dewars White Label	40% Vol.	18.–
Johnnie Walker Red Label	40% Vol.	18.–
J&B	40% Vol.	18.–
Bells	40% Vol.	18.–
Bells 8 years	40% Vol.	24.–

<b>Scotch Deluxe</b>		
Chivas Regal 12 years	40% Vol.	21.–
Chivas Regal 18 years	40% Vol.	29.–
Chivas Regal 21 years	40% Vol.	38.–
Chivas Regal 25 years	40% Vol.	48.–
Johnnie Walker Black Label	40% Vol.	24.–
Johnnie Walker Blue Label	40% Vol.	58.–
<b>Rye</b>		
Jim Bean Rye	40% Vol.	19.–
<b>Single Malt Highlands</b>		
Glenmorangie 10 years	43% Vol.	19.–
Glenmorangie 18 years	43% Vol.	24.–
Glenmorangie	43% Vol.	24.–
The Quinta Ruban		
Glenmorangie	43% Vol.	24.–
The Lasanta		
Glenmorangie	43% Vol.	24.–
Maderia Wood Finish		
Dalwhinnie 15 years	43% Vol.	23.–
Oban	43% Vol.	21.–
BenRiach peated Malt 10y	46% Vol.	24.–
BenRiach pure malt	43% Vol.	32.–
<b>Single Malt Campbeltown</b>		
Springbank 10 years	46% Vol.	19.–
Springbank 15 years	46% Vol.	22.–
<b>Single Malt Lowlands</b>		
Glenkinchie 10 years	43% Vol.	21.–
Bladnoch 1991	40% Vol.	28.–
<b>Single Malt Speyside</b>		
Aberlour 10 years	43% Vol.	19.–
Glenfiddich 12 years	40% Vol.	19.–
Glenfiddich 15 years	40% Vol.	24.–
Glenlivet 12 years	40% Vol.	19.–
Glenlivet Nadurra 16 years	59.7 % Vol.	29.–
Glenlivet Archive 21 years	43% Vol.	32.–
Cragganmore 12 years	40% Vol.	19.–
Macallan 12 years	40% Vol.	19.–
Macallan 18 years	43% Vol.	24.–
Macallan 30 years	43% Vol.	65.–
<b>Single Malt Isle of Skye</b>		
Talisker 10 years	45% Vol.	21.–
<b>Single Malt Orkney</b>		
Highland Park 18 years	40% Vol.	24.–

<b>Single Malt Islay</b>		
Ardbeg 10 years	46% Vol.	21.–
Bowmore 12 years	40% Vol.	19.–
Laphroaig		
Cask Strength 10y	55.7% Vol.	30.–
Laphroaig 10 years	48% Vol.	19.–
Laphroaig 18 years	48% Vol.	26.–
Lagavulin 16 years	43% Vol.	24.–
Lagavulin 1993	43% Vol.	40.–
Double Matures PX		
Bunnahabhain 12 years	40% Vol.	24.–
Bruichladdich 15 years	46% Vol.	28.–
Bruichladdich 17 years	46% Vol.	31.–
Bruichladdich 20 years	46% Vol.	35.–
Bruichladdich 1984	46% Vol.	35.–
Caol Ila 25y	43% Vol.	52.–
<b>Single Malt Isle of Jura</b>		
Isle of Jura 10 years	40% Vol.	21.–
<b>Single Malt Japan</b>		
Suntory Yamazaki 12 years	40% Vol.	20.–
<b>Single Malt Swiss</b>		
Swiss Hingland Classic	46% Vol.	24.–
Swiss Hingland Icelabel	59%Vol.	29.–

## RUM

---

<b>Trinidad &amp; Tobago</b>		
Angostura 1919 8 years	40% Vol.	18.–
Angostura 1824 12 years	40% Vol.	25.–
<b>Venezuela</b>		
Pampero 12 years	40% Vol.	19.–
Anniversario		
Diplomatico 12 years	40% Vol.	19.–
Reserva		
<b>Guatemala</b>		
Zacapa Centario 23 years	40% Vol.	21.–
Zacapa X.O. 25 years	40% Vol.	32.–
<b>Martinique</b>		
Saint Etienne	40% Vol.	20.–
VSOP Réserve Spécial		
Saint Etienne	40% Vol.	25.–
X.O. Extra Vieux		
<b>Dominikanische Republik</b>		
Gosling's Black Seal 3 years	40% Vol.	19.–
Gosling's Family 16 years	40% Vol.	26.–
Reserve		
<b>British Guyana</b>		
EL Dorado 15 years	43% Vol.	25.–
Special Reserve		
<b>Jamaica</b>		
Meyers's Dark Rum	40% Vol.	16.–

**Anguilla British West Indies**

Pyrat X.O. Reserve	40% Vol.	32.–
--------------------	----------	------

**Cuba**

Matusalem 15 years	40% Vol.	19.–
--------------------	----------	------

Grand Reserva		
---------------	--	--

Havana Club	40% Vol.	19.–
-------------	----------	------

Añejo Blanco		
--------------	--	--

Havana Club 3 years	40% Vol.	17.–
---------------------	----------	------

Añejo 3 Años		
--------------	--	--

Havana Club 7 years	40% Vol.	19.–
---------------------	----------	------

Añejo 7 Años		
--------------	--	--

Havana Club	45% Vol.	21.–
-------------	----------	------

Barrel Proof		
--------------	--	--

**Prestige Rum**

Havana Club Mximo	40% Vol.	280.–
-------------------	----------	-------

Extra Añejo		
-------------	--	--

**GIN**

Gordon's	37,5% Vol.	16.–
----------	------------	------

Beefeater	40% Vol.	16.–
-----------	----------	------

Bombay Sapphire	40% Vol.	19.–
-----------------	----------	------

Tanqueray	47,3% Vol.	22.–
-----------	------------	------

Hendrick's	41,4% Vol.	22.–
------------	------------	------

Beefeater 24	25% Vol.	26.–
--------------	----------	------

Tanqueray Nr. TEN	47.3% Vol.	26.–
-------------------	------------	------

Bitter Truth Sloeberry	28% Vol.	22.–
------------------------	----------	------

Heyman's old Tom Gin	40% Vol.	19.–
----------------------	----------	------

**VODKA**

Absolut	40% Vol.	16.–
---------	----------	------

Moskovskaya	40% Vol.	16.–
-------------	----------	------

Sky Vodka	40% Vol.	16.–
-----------	----------	------

Stolichnaya	40% Vol.	17.–
-------------	----------	------

Swiss Wodka Xellent	40% Vol.	22.–
---------------------	----------	------

Absolut Level	40% Vol.	22.–
---------------	----------	------

Russian Standard Platinum	40% Vol.	22.–
---------------------------	----------	------

Grey Goose	40% Vol.	22.–
------------	----------	------

Belvedere	40% Vol.	22.–
-----------	----------	------

Kauffmann Vintage 2006	40% Vol.	29.–
------------------------	----------	------

Russian Standard Imperia	40% Vol.	29.–
--------------------------	----------	------

**TEQUILA**

José Cuervo Classico	38% Vol.	16.–
----------------------	----------	------

José Cuervo Especial	38% Vol.	19.–
----------------------	----------	------

Patron Silver reine Agave	40% Vol.	24.–
---------------------------	----------	------

Patron Añejo reine Agave	40% Vol.	29.–
--------------------------	----------	------

## EAU DE VIE

---

Quittenschnaps Käser	40% Vol.	14.–
Berner Rosen Käser	40% Vol.	14.–
Himbeergeist Schladerer	42% Vol.	12.–
Williams Fassbind	43% Vol.	12.–
Vieux Kirsch du Rigi	43% Vol.	12.–
La Vieille Prunette	40% Vol.	12.–
Williams Etter	42% Vol.	17.–
Zuger Kirsch Etter	41% Vol.	17.–
Plümli Etter	41% Vol.	17.–
Wild Kirsch Dettling	41% Vol.	19.–

## GRAPPA & AQUAVIT

---

Stagione di Lamponi, Poli	43% Vol.	19.–
Grappa di Brunello	43% Vol.	16.–
Amorosa di Torcolato, Poli	40% Vol.	19.–
Nonino Ribolla	45% Vol.	19.–
Nonino Fragolino	45% Vol.	19.–
Nonino Grappa		
Moscato UE	41% Vol.	21.–
Nonino Picolit	50% Vol.	25.–
Grappa Sassicaia	40% Vol.	25.–
Grappa Ornellaia	42% Vol.	25.–
Berta TreSoliTre 2003	45% Vol.	26.–
Aalborg Akvavit	42% Vol.	16.–
Grappa Magari		
Ca'Marcanda - Angelo Gaja	45% Vol.	24.–

## BITTERS

---

Averna	32% Vol.	12.–
Ramazzotti	30% Vol.	12.–
Fernet-Branca	40% Vol.	12.–
Appenzeller	29% Vol.	12.–
Underberg	44% Vol.	12.–

## LIQUEURS

---

Baileys	17% Vol.	16.–
Amaretto	28% Vol.	16.–
Cointreau	40% Vol.	16.–
Tia Maria	20% Vol.	16.–
Kahlua	20% Vol.	16.–
Drambuie	40% Vol.	18.–
Grand Marnier	40% Vol.	18.–
Sambuca	42% Vol.	16.–
Frangelico	24% Vol.	16.–
Marie Brizard	25% Vol.	16.–
Chartreuse verte	40% Vol.	16.–
Chartreuse jaune	40% Vol.	16.–
Galliano	30% Vol.	16.–
Southern Comfort	35% Vol.	16.–
Chambord	16.5% Vol.	16.–

Gerne servieren wir Ihnen jede Spirituose auch als Longdrink  
(Aufschlag CHF 3.–)

## BIER

---

Rugenbräu Alpenperle (vom Fass)	25 cl	8.–
Rugenbräu Spezial	33 cl	9.–
Rugenbräu Spezial dunkel		9.–
Rugenbräu alkoholfrei		9.–
Erdinger Weissbier (Bayern)		9.–
Heineken (Holland)		9.–
Carlsberg (Dänemark)		9.–

## MINERAL- & TAFELWASSER

---

Perrier	20 cl	7.50
Evian	25 cl	7.50
Jungfrau Wasser	33 cl	7.50

## SOFTDRINKS

---

Coca-Cola	20 cl	7.50
Coca-Cola Zero	33 cl	8.–
Coca-Cola Light	33 cl	8.–
Fanta	33 cl	8.–
Eistee	33 cl	8.–
Schweppes Tonic	20 cl	7.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	7.50
Schweppes Ginger Ale	20 cl	7.50
Fever-Tree Tonic Water	20 cl	7.50
Fever-Tree Ginger Beer	20 cl	7.50
Seven up Grapefruit	33 cl	8.–
Sprite	33 cl	8.–
Rivella rot, grün und blau	33 cl	8.–
Bitter San Pellegrino	10 cl	7.50

## SÄFTE

---

Apfelsaft	33 cl	8.–
Roter Traubensaft	20 cl	8.–
Pfirsichsaft	25 cl	7.50
Tomatensaft	25 cl	7.50
Grapefruitsaft	25 cl	7.50
Ananassaft	25 cl	7.50
Orangensaft	25 cl	8.–
Orangensaft frisch gepresst	25 cl	12.–
Maracuja Nektar	25 cl	8.–

## KAFFEE

---

Kaffee	6.–
Milchkaffee	6.50
Espresso	6.–
Doppelter Espresso	9.–
Cappuccino	7.–
Latte Macchiato	7.–

## SPEZIAL KAFFEES

---

<b>Kaffee Victoria</b>	
Cognac, Cointreau	19.–
<b>Kaffee Amaretto</b>	
Amaretto, Rahm	19.–
<b>Irish Coffee</b>	
Kaffee, Irish Whisky, Rahm	19.–
<b>French Coffee</b>	
Kaffee, Grand Manier, Rahm	19.–

## MILCHGETRÄNKE

---

VJ Schokolade	9.–
Heiss oder kalt	
Heisse Schokolade	6.–
Ovomaltine	6.–
Heiss oder kalt	
Heisse Schokolade Mélange	8.50

## KLEINE SNACKS & SPEISEN

---

### Canapés

Canapés nach Wahl / at your choice 6.50  
(Rohschinken, Crevetten, Rauchlachs, Ei)  
*(raw ham, prawns, smoked salmon, egg)*

### Kleine Gerichte/Small dishes

Sandwich nach Wahl / at your choice 18.–  
(mit "Interlakner Burehamme", Käse, Salami)  
*(cooked farmer's ham from Interlaken, cheese, salami)*

VICTORIA-JUNGFRAU Hamburger 31.–  
vom Schweizer Rind mit BBQ Sauce & Pommes frites  
*VICTORIA-JUNGFRAU Swiss beef burger with BBQ sauce & French fries*

VICTORIA-JUNGFRAU Club Sandwich 32.–  
mit Suprême von der Schweizer Poularde & Kartoffelchips  
*VICTORIA-JUNGFRAU club sandwich with Swiss poulard suprême & potato crisps*  
*(Zubereitung/Preparation time 20 Min.)*

### Caesar Salat

mit knusprigem Speck, Parmesan & Suprême von der Schweizer Poularde 28.–

*Caesar salad with crispy bacon, Parmesan cheese & Swiss poulard suprême*

oder / or

mit gebratenen Black Tiger Krevetten 33.–  
*with black tiger prawns*

Schottische Rauchlachsforelle 28.–  
aus biologischer Zucht mit Meerrettich Panna Cotta & Senf - Dillsauce

*Smoked organic farmed salmon trout from Scotland with horseradish panna cotta & mustard-dill sauce*

## Warme Gerichte / Warm dishes

Gemischter Saisonsalat mit knackigen Gemüsestreifen & Hausdressing <i>Assorted in-season leaf salad with crispy julienned vegetables &amp; house dressing</i>	16.–
Duett von kleinen Tomaten mit Schangnauer Büffelmozzarella, serviert mit Balsamico Essig & Olivenöl <i>Duet of cherry tomatoes with buffalo mozzarella from Schangnau served with balsamic vinegar &amp; olive oil</i>	24.–
Spaghetti Napoli <i>Spaghetti napoli</i>	21.–
Spaghetti Pesto <i>Spaghetti pesto</i>	21.–
Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti bolognese</i>	23.–
Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb mit Marktgemüse, Pommes frites & kalt gerührten Preiselbeeren <i>Wiener schnitzel (escalope Viennese style) of Swiss veal with French fries market vegetables &amp; cranberry coulis</i>	48.–
Irishes Foyle-Rindsfilet mit Marktgemüse, Kartoffelgratin & geschmolzenen Cherrytomaten <i>Irish Foyle beef fillet with market vegetables, potato gratin &amp; melted cherry tomatoes</i>	56.–

## Fleischherkunft

Kalbfleisch	Schweiz
Rindsfilet	Schweiz, Irland, USA
Lamm	Australien, Irland
Geflügel	Schweiz, Frankreich
Gänseleber	Frankreich / Ungarn
Hamburger	Schweiz
Schinken und Wurstwaren	Schweiz
Chicken Nuggets	Frankreich
Lachs	Schottland
Geräucherte Lachsforelle	Schottland
Black Tiger Garnele	Vietnam, Thailand MSC
Thunfisch	Thailand, Philippinen

Alle Preise beinhalten 8% Mehrwertsteuer  
*All prices are including VAT and service charges 8%*

Europreise: Es gilt der Tageskurs.  
*Euro rates: The current daily exchange rate applies.*