

APÉROS UND COCKTAILS IM VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA

Kalte Häppchen

Tête de Moine mit Feigensenf
auf Tomatenbaguette
CHF 6.–

Bödeli Grissini mit Bündner Rohschinken
CHF 6.50

Gefüllte Hobelkäseröllchen
mit Trüffelrischkäse,
schwarzem Pfeffer & Schnittlauch
CHF 7.–

Tatar von der Lachsforelle mit würzigem
Rugenspeck & Belper Knolle
CHF 8.–

Cannelloni vom Loch Fyne Raumlachs
mit seinem Kaviar & Meiringer Frischkäse
CHF 8.–

Avocadowürfel mit Serrano Schinken
CHF 7.–

Canapés

Kräuter Focaccia
mit italienischem Antipastigemüse
CHF 5.–

Rindstatar auf Toast mit Wachtelspiegelei
CHF 7.–

Schottisches Kinglachsfilet
mit grünem Spargel & Zuchtkaviar
CHF 9.–

Gänseleberterrinen mit Mango Chutney
auf Toast
CHF 9.–

Warme Häppchen

Apfel-Blätterteigkissen mit Ziegenkäse &
geräucherter Barbarie Entenbrust
CHF 6.50

Rohschinken im Blätterteigkissen mit
Frischkäse & sonnengetrockneten Tomaten
CHF 6.50

Kross gebratener Geflügelspiess mit Koriander-
Wasabicrème
CHF 7.–

Tandoori-Kalbfleischburger
mit Gurken-Minze-Raita
CHF 7.50

Kleiner hausgemachter Lauchkuchen
mit Meiringer Frischkäse (Vegi)
CHF 7.–

Krabbenfleischbällchen
mit Knoblauch-Chili Dip
CHF 7.50

Garnelen im Kartoffelmantel
mit würziger Erdnussauce
CHF 7.–

Auswahl von 4 verschiedenen
pikanten Blätterteiggebäcken
pro Person CHF 17.–

Unsere hausgemachten Sushi

Gepresstes Sushi
mit Sojasauce & mariniertem Ingwer
Pro Person 3 Stück je Sorte

Thai Spargel

Ama Ebi Krevetten

Orkney Lachs

Thunfisch
CHF 7.–

**Unsere kreativen Häppchen
für die edlen Momente Ihrer Veranstaltung**

Praline von der französischen „Label Rouge“
Gänseleber & Trüffel
mit einem Mango Chili Chutney
CHF 16.–

Geräucherter Stör auf Blinis
mit Keta Kaviar & Crème fraîche
CHF 18.–

Zaren Lachsfilet auf Blinis mit Sevruga Kaviar
CHF 34.–

Hummer mit Sevruga Kaviar auf Tartine
CHF 38.–

EINIGE VORSCHLÄGE FÜR DIE ZUSAMMENSTELLUNG IHRES GANZ PERSÖNLICHEN MENUS

Vorspeisen

Terrine von Marzano Tomaten
mit Schangnauer Büffelmozzarella
& einem Riesenkrevetten Spiess
CHF 27.–

Gewürzfilet vom schottischen Lachs
& gepfeffertes Tataki vom "Saku" Tuna
mit asiatischem Pesto
CHF 28.–

Dome von der kanadischen Schneekrabbe &
schottischem Rauchlachs
Limonen Crème fraîche & Kräutersalat
CHF 29.–

Gebratene Galantine
von der "Lable Rouge" Ente mit Gänseleber
Aromabrioche & Bitterorangensauce
CHF 31.–

Terrine vom Orkney Lachs & Steinbutt
mit asiatisch mariniertem Pak Choi
& lauwarmes Krabbenfleisch
CHF 29.–

Suppen

Sauerkrautcrèmesuppe mit Blutwurstravioli
CHF 17.–

Winzerschaumsuppe mit 5-Gewürzen
& leicht pochiertem Wachtelei
CHF 16.–

Crèmesuppe von der roten Zwiebel &
Oberländer Waldhonig mit einem Hauch
Chili & Patagonischen Jakobsmuscheln
CHF 16.–

Tee vom Schweizer Freilandhuhn
mit Shiitake Pilzen & Pak Choi
CHF 17.–

Kraftbrühe vom heimischen Ochschwanz,
Sherry, seinem Ravioli & Gemüse
CHF 16.–

Fisch Gerichte (als Zwischen- und Hauptgang möglich)

Gebratener Zander auf Dijonlinsen
& Riojabutter

Vorspeise: CHF 38.–

Hauptgang: CHF 56.–

In Merlot mariniertes Seeteufel
auf Blattspinat, Safranschaum
& konfierte Babytomaten

Vorspeise: CHF 38.50

Hauptgang: CHF 57.–

Gebratener Heilbutt mit malaysischem
Sultan Curry, auf einem
Erbsen-Mascarpone Risotto & Fenchel

Vorspeise: CHF 39.–

Hauptgang: CHF 58.–

Konfiertes Lachsforellenfilet
in aromatisiertes Trockenblumen Olivenöl
auf Fenchelpüree mit Wasabi-Gurken Coulis

Vorspeise: CHF 37.–

Hauptgang: CHF 54.–

Fleisch Gerichte

Aargauer Pouletbrust
mit Zitronenthymian-Jus
auf gratinierter Polenta & Brokkoli
CHF 43.–

"Duett vom Kalb"
Crépinette vom Filet & Involtini
vom Kalbsrücken, mit Kirsch-Essigsauce,
gratinierter Röstikuchen & Marktgemüse
CHF 61.–

Gefülltes Lammrentrecôte auf grünem Spargel
mit spanischer Gemüsetortilla
& konfiertes Tomate
CHF 57.–

Australisches Black Angus Rindsfilet
mit zweierlei von der Karotte,
Pfefferbéarnaise & Portweinglace
CHF 65.–

Am Stück gebratener
Emmentaler Kalbsrücken
zweierlei Portweinsaucen,
Kartoffelflan & Marktgemüse
CHF 59.–

Vegetarische Gerichte

Im Pommery Senf-Backteig gebackener Tofu
auf Petersilienwurzelpüree &
Bohnen Cassolette

CHF 37.–

Aquarello Risotto mit Mascarpone & Rucola,
begleitet von konfierten Kirschtomaten &
Marktgemüse
CHF 38.–

Käse

Schweizer Käsespezialitäten
von "Jumi" & vom "Affineur Rolf Beeler",
mit Feigensenf, Trauben & Früchtebrot
CHF 20.– pro Teller

Desserts

Tower von Himbeeren
Mascarpone & Bitter Schokolade serviert
mit Doppelrahm-Orangen Eis
CHF 23.–

Erdbeeren Dome im Schokoladen Samt
Mantel serviert auf einem Sockel
von geeistem Sauerrahm
CHF 24.–

Argan Crème Brûlée mit einem Erdbeer-
sorbet & Schokoladen Pergament
CHF 20.–

Variation von der "Felchlin" Schokolade
CHF 22.–

Panna Cotta mit Zitronenkraut Gelée
garniert mit geeisten & frischen Erdbeeren
& schwarzen Nüssen
CHF 16.–

Mousse von der gerösteten Schokolade mit
Crème Brûlée Drops vom Bolivia Wildkakao,
serviert mit Himbeersorbet & einem Hauch
von Gold
CHF 24.–

STEHLUNCH – FLYING BUFFET

Zum Auftakt

Cavaillon Melonen Sticks
mit Landrauchschinken

Rauchlachsrose mit
Meerrettich Panna Cotta

Tataki vom Thunfisch mit Sesam,
Avocadopüree & asiatischer
Radieschenvinaigrette

Würfel Oberländer Vitello mit Salsa Verde

Kleiner Niçoise Salat
mit feinen Böhnchen & Oliven

Die asiatische Zwischennote

Tom Ka Gay mit Koriander & Gemüse

Highlights warmer Genüsse rund um den Globus

Saisonale hausgemachte Cannelloni
auf Rahmlauch

Tandoori Lachs auf Indischem Blattspinat
mit Gurken Raita

Wolfsbarsch auf sautierten Zucchini mit
Trockentomaten & kleinen Kartoffeln

Pouletbrustcurry mit Duftreis

Rindsrückenwürfel Stroganoff Art
mit Rauchspeckbohnen & Kräuter-Spätzle

Vollendet mit süssen Verlockungen aus unserer Pâtisserie

Waldbeer Trifle
mit halbgeschlagenem Vanillerahm

Zweifarbige Schokoladen Crème Brûlée

Mango Panna Cotta
mit gepfeffertem Mango Salat

Saisonale Früchte Shooter

Cup Cake "Schwarzwälder-Style"

Eistrolly mit mini Cornets

Pro Person CHF 70.–

Diesen Stehlunch servieren wir
ab 30 Personen

BUFFETS

Buffet 1

Carpaccio vom Rind
mit gehobeltem Parmesan
Oliven & Kräutervinaigrette

Vitello vom Oberländer Kalb
mit Thunfischsauce

Parmaschinken vor dem Gast geschnitten
mit einer Melonenvariation

Südländisch mariniertes Gemüse

Mousse von Roma Tomaten
& Schnittlauchsauce im Glas

Tiefseekrevetten mit Avocado
& Asia Aromen im Glas

Rauchlachs-Süsskartoffel Rilette
mit seinem Kaviar

Geräuchertes & gepfeffertes Forellenfilet
Meerrettichschaum mit Zitronen

Apfel-Selleriesalat
mit geräucherter Entenbrust

"Fattoush"
Sardischer Gemüse-Brotsalat
mit Riesenkrevetten

Verschiedene Blatt- & Gemüsesalate

Auswahl
an verschiedenen Brotsorten & Landbutter

Saisonale Crèmesuppe
oder Kraftbrühe mit passender Einlage

Pochierte Seezungenroulade auf
Absinthfenchel & Petersilienkartoffeln

Heimisches Entrecôte mit Pfefferbéarnaise
Kartoffelgratin & Speckbohnen

Suprême vom Perlhuhn mit Rosmarinjus
auf Röstgemüse & Pilavreis

Penne (Live Station) mit Rucola,
Cherry- & Trockentomaten, Oliven
Knoblauch, Rahm & Parmesan

Schweizer Käsespezialitäten
von "Jumi" & vom "Affineur Rolf Beeler",
mit Feigensenf, Trauben & Fruchtbrot

Unser Eiswagen mit Streusel & Knusper

Saisonale Früchte Variation

Himbeer Panna Cotta

Apfel Streusel im Töpfchen mit Vanille Sauce

Passionsfrucht-Schokoladen Délice

"Röteli Kirschen" Tiramisù

Schokoladen-Haselnuss Royal

Dreierlei Früchte Espumas

CHF 168.– pro Person
Dieses Buffet servieren wir gerne
ab 45 Personen

Buffet 2

Tian vom Lachs & Tataki vom Thunfisch,
süss-saure Gurken

Torte von der geräucherten Forelle
& mariniertem jungen Gemüse

Krevettencocktail mit Ananas & Cognacsauce

Orientalischer Couscous
Riesenkrevetten & Pulpo

Mousse von Roma Tomaten mit grillierter
Jakobsmuschel & Basilikumsauce

Gänseleber-Terrine
mit einem Birnen-Portweingelé

Terrine von der Rotbarbe
Blauen Kartoffeln mit Safran Ajoli

Königlachsfilet mit Nadelböhnchen
& frisch geriebenem Meerrettich

Pulpo Carpaccio mit Zitrusfrüchten

Heiss mariniertes Saiblingsfilet
mit Gemüse & Pilzen

Galantine vom Schweizer Freilandpoulet
mit Morcheln & Apfel-Sellerie Salat

Auswahl
an verschiedenen Brotsorten & Landbutter

Saisonale Crèmesuppe oder Kraftbrühe
mit passender Einlage

MSC Steinbutt mit geschmortem Pak Choi,
Kokosnuss-Chili Fumet & orientalischem Reis

Stroganoff vom Schweizer Choise Rindsfilet
mit orientalischen Aromen
& Butternudeln

Oberländer Kalbsrücken im Kräutermantel
mit Pilzrahmsauce, Karotten & Spätzli

"Arborio" Risotto (Live Station)
mit Safran, Marktgemüse & saisonalen Pilzen

Schweizer Käsespezialitäten
von "Jumi" & vom "Affineur Rolf Beeler",
mit Feigensenf, Trauben & Fruchtbrot

Frangipan Aprikosentörtchen

Schokoladen Trüffel-Cake

Cup Cakes mit Himbeeren & Grand Marnier

Zitrusfrüchte Dome mit marinierten Beeren

Milch-Rahmstrudel mit Kirschkompott

Schokoladen Springbrunnen
mit Erdbeeren & Ananas

Früchte "Cornettos"

Unser Eiswagen mit Streusel & Knusper

CHF 187.– pro Person

Dieses Buffet servieren wir gerne
ab 45 Personen