

HERZLICH WILLKOMMEN

Geniessen Sie Ihre Zeit bei uns.

Ein Glas Champagner, ein erfrischender Aperitif, ein klassischer Cocktail in entspannter Atmosphäre, eine Kleinigkeit für Zwischendurch oder ein Whisky mit Zigarre – Das alles ist die Victoria Bar.

Dienstag bis Sonntag begleitet Sie unser Hauspianist durch den Abend.

Alle Preise sind in CHF inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.

CORDIAL WELCOME

Enjoy your time with us.

A glass of champagne, a refreshing aperitif, a classic cocktail in relaxed atmosphere, a snack in between or a whisky with cigar – All that is the Victoria Bar.

From Tuesday to Sunday you are accompanied by our resident pianist.

All prices are in CHF with 7,7% VAT included.

INDEX

Sour Cocktails.....	6
Bitter & Sweet Cocktails.....	7
Fruity & Classic Cocktails.....	8
Signature Cocktails & Highballs.....	9
Non-Alcoholic Cocktails.....	10
Champagner / <i>Champagne</i>	11
Wein / <i>Wine</i>	12
Gin	14
Vodka.....	15
Tequila & Mezcal.....	15
Aperitif & Bitters.....	15
Porto & Sherry.....	16
Cognac & Armagnac.....	16
Brandy	16
Fruchtdestillate / <i>Fruit distillates</i>	16
Rum	17
Blended Whisk(e)y	18
Single Malt Whisky	19
Grappa.....	20
Liqueurs.....	20
Bier / <i>Beer</i>	21
Mineralwasser / <i>Mineral water</i>	21
Softdrinks	21
Säfte / <i>Juices</i>	22
Kaffee & Tee / <i>Coffee & Tea</i>	22
Speisen / <i>Food</i>	23
Desserts / <i>Sweets</i>	29

COCKTAILS IN DER VICTORIA BAR

“There can't be good living where there is not good drinking.”

Benjamin Franklin

Die Kultur um das Mischen von Getränken hat eine lange Geschichte, hauptsächlich gründet ihr Ursprung in der Schifffahrt, als die Marinesoldaten ihre Tagesrationen Gin oder Rum mit Limetten und Honig geniessbarer machten. Später, Mitte des 19. Jahrhunderts, kam mit den ersten Lieferungen von Eis aus Kanada auch die Möglichkeit, die Getränke kühl zuzubereiten. Mit der Prohibition in den Vereinigten Staaten anfangs des 20. Jahrhunderts kam die Cocktailkultur auch nach Europa, ebenso nach Interlaken, hier in die Victoria Bar.

Im folgenden Teil finden Sie eine Zusammenstellung von Klassikern, welche sich über Jahrzehnte bewährt haben, teils auch lange vergessen wurden. Gerne nehmen wir Sie mit auf die Reise durch die Geschichte.

Sollten Sie Ihren Lieblingscocktail in unserem Menu nicht finden, bereiten wir Ihnen diesen selbstverständlich nach Möglichkeit gerne zu.

In diesem Sinne:

Cheers, Santé, Salute, Sláinte, Gsundheit.

Ihre Victoria Bar

SOUR COCKTAILS

NEW YORK SOUR ^E	22
Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiweiss, Rotwein <i>Bourbon, lemon, sugar, egg white, red wine</i>	
GIN FIZZ	18
Gin, Zitrone, Zucker, Soda <i>Gin, lemon, sugar, soda</i>	
DAIQUIRI	18
Weisser Rum, Limette, Zucker <i>Light rum, lime, sugar</i>	
PISCO SOUR – 1904, V. Morris, Lima, Peru	20
Pisco, Limette, Zitrone, Honig, Bitters <i>Pisco, lime, lemon, honey, bitters</i>	
FRENCH 75	22
Gin, Zitrone, Zucker, Champagner <i>Gin, lemon, sugar, Champagne</i>	
AVIATION	20
Gin, Maraschino, Premium Sour, Crème de Violette <i>Gin, Maraschino, premium sour, Crème de Violette</i>	
BROWN DERBY	18
Bourbon, Grapefruit, Honig <i>Bourbon, grapefruit, honey</i>	
OLD CUBAN	24
Dunkler Rum, Limette, Zucker, Pfefferminze, Champagner <i>Dark rum, lime, sugar, peppermint, Champagne</i>	
GIN BASIL SMASH	20
Gin, Zitrone, Zucker, Basilikum <i>Gin, lemon, sugar, basil</i>	

BITTER COCKTAILS

NEGRONI	18
Gin, Campari, roter Wermut <i>Gin, Campari, sweet vermouth</i>	
HANKY PANKY	20
Gin, roter Wermut, Fernet Branca <i>Gin, sweet vermouth, Fernet Branca</i>	
CONTESSA	18
Gin, Aperol, Noilly Prat <i>Gin, Aperol, Noilly Prat</i>	
PAPER PLANE	20
Bourbon, Aperol, Ramazotti, Zitrone <i>Bourbon, Aperol, Ramazzotti, lemon</i>	
SWISS BIANCONI	20
Gin, Kina l'Avion d'Or, weisser Wermut <i>Gin, Kina l'Avion d'Or, white sweet vermouth</i>	

SWEET COCKTAILS

WHISKEY OLD FASHIONED	22
Bourbon, Zucker, Angostura <i>Bourbon, sugar, Angostura</i>	
SAZERAC	24
Cognac, Bourbon, Zucker, Absinth, Peychaud's Bitter <i>Cognac, Bourbon, sugar, Absinthe, Peychaud's Bitter</i>	
RUSTY NAIL	18
Scotch, Drambuie	
B&B	18
Brandy, Bénédictine	

FRUITY & CLASSIC COCKTAILS

EROTICA	22
Vodka, Passionsfrucht, Champagner <i>Vodka, passion fruit, Champagne</i>	
HURRICANE	20
Heller und dunkler Rum, Zitrone, Passionsfrucht <i>Light and dark rum, lemon, passion fruit</i>	
MAI TAI	22
Heller und dunkler Rum, Limette, Orange, Falernum, Orgeat <i>Light and dark rum, lime, orange, Falernum, Orgeat</i>	
GOLDEN CADDILAC ^L	20
Orange, Vanille, Cacao blanc, Rahm <i>Orange, vanilla, Cacao blanc, cream</i>	
BOULEVARD ST. GÉRMAIN	20
Weisser Rum, Limette, Ananas, Holunderlikör, Cointreau <i>Light rum, lime, pineapple, elderflower liqueur, Cointreau</i>	
MANHATTAN	20
Rye, roter Wermut, Angostura <i>Rye, sweet vermouth, Angostura</i>	
THE CHAMPAGNE COCKTAIL	24
Cognac, Zucker, Angostura, Champagner <i>Cognac, sugar, Angostura, Champagne</i>	
DRY MARTINI / VODKA MARTINI	18
Gin / Vodka, trockner Wermut <i>Gin / Vodka, dry vermouth</i>	
BLOODY MARY	18
Vodka, Tomatensaft, Zitrone, Gewürze <i>Vodka, tomato juice, lemon, spices</i>	

SIGNATURE COCKTAILS

L'OCCITAN – <i>D. Gyger, Winner Swiss Cocktail Championships Aspirants 2016</i>	28
Dunkler Rum, Portwein, Vanillelikör, Lavendel, Holunder <i>Dark rum, Port, vanilla liqueur, lavender, elderflower</i>	
GOLDEN BUBBLE BOY – <i>R. Höge, 3rd Place Swiss Cocktail Championships 2018</i>	26
Ciroc Vodka, Kina l'Aero d'Or, Safran, Champagner <i>Ciroc Vodka, Kina l'Aero d'Or, safran, Champagne</i>	
FREAKY DAY – <i>O. Lificiu, Winner Swiss Cocktail Championships Aspirants 2018</i>	28
Hendrick's Gin, Mansinthe, Gurke, Champagner <i>Hendrick's Gin, Mansinthe, cucumber, Champagne</i>	
CUBA'S PIÑA COLADA – <i>P. Imbert</i>	20
Havana Rum, Ananas, Kokosnuss <i>Havana rum, pineapple, coconut</i>	

HIGHBALLS

MOSCOW / LONDON MULE	17
Vodka / Gin, Spicy Ginger, Gurke, Limette <i>Vodka / Gin, Spicy Ginger, cucumber, lime</i>	
DARK & STORMY	17
Dunkler Rum, Spicy Ginger, Limette <i>Dark Rum, Spicy Ginger, lime</i>	
PIMM'S NO.1 CUP	17
Pimm's No.1, Ginger Ale, Früchte, Minze <i>Pimm's No.1, Ginger Ale, fruits, mint</i>	

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

FIZZ ALPS ^E	14
Zitrone, Kräutereistee, Honig, Apfel, Eiweiss, Soda <i>Lemon, herbal iced tea, honey, apple, egg white, soda</i>	
TROPICAL ELDERFLOWER	14
Ananas, Holunder, Zitrone <i>Pineapple, elderflower, lemon</i>	
NO EXCUSES II	14
Orange, Passionsfrucht, Popcorn, Joghurt <i>Orange, passion fruit, popcorn, yoghurt</i>	
FROZEN RED PASSION	14
Erdbeere, Banane, Cranberry <i>Strawberry, banana, cranberry</i>	
VIRGIN COLADA	14
Ananas, Kokosnuss <i>Pineapple, coconut</i>	
VIRGIN MOJITO	12
Limette, Zucker, Minze, Soda <i>Lime, sugar, mint, soda</i>	
HOMEMADE ICED TEA	9
mit frischen Kräutern aus unserem Garten <i>made with fresh herbs from our own garden</i>	
BLUEBERRY LEMONADE	9
Zitrone, Blaubeere, Soda <i>Lemon, blueberry, soda</i>	

CHAMPAGNER CHAMPAGNE

Domaine Jeeper Grand Réserve – <i>Blanc de Blanc</i>	10 cl	19
	75 cl	125
Domaine Reybier Brut Premier Cru	75 cl	135
Moët & Chandon Brut Impérial	75 cl	115
R de Ruinart Brut	75 cl	140
Louis Roederer Brut Premier	75 cl	148
Laurent-Perrier Ultra Brut	75 cl	155
Ruinart Blanc de Blanc	75 cl	180

ROSÉ CHAMPAGNER ROSÉ CHAMPAGNE

Louis Roederer Rosé Vintage 2012	10 cl	24
	75 cl	155
Domaine Jeeper Premium Grand Rosé	75 cl	130
Moët & Chandon Rosé	75 cl	130
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	75 cl	155

MILLÉSIMES & CUVÉES

Laurent-Perrier Grand Siècle	75 cl	310
1998 Veuve Clicquot La grande Dame	75 cl	380
1998 Krug Vintage Brut	75 cl	810
2006 Dom Ruinart	75 cl	390
2007 Perrier-Jouët Belle Epoque	75 cl	335
2009 Dom Pérignon	75 cl	410
2009 Louis Roederer Cristal	75 cl	495

PROSECCO

Prosecco Bresolin Rissieri Superiore DOCG Brut	10 cl	10
<i>Glera</i>	75 cl	65
<i>Frische Zitrusfrüchte, roter Apfel und Akazienblüte zeigen sich im Glas. Biologisch hergestellter Prosecco.</i>		

WEISSWEIN WHITE WINE

Cuvée Escapade AOC Thunersee	10 cl	9.50
Rebbau Genossenschaft Spiez, Switzerland	75 cl	65
<i>Riesling-Sylvaner, VB 32-7</i>		
<i>Frischer Weisswein mit duftenden Aromen nach Limetten, Passionsfrucht und Nektarinen.</i>		
Sauvignon blanc AOC Valais	10 cl	11.50
Gérald Clavien, Switzerland	75 cl	82
<i>Exotische Nase, Passionsfrucht und reife Ananas.</i>		
<i>Im Gaumen wirkt der Wein frisch und langanhaltend.</i>		
Chardonnay AOC La Côte	10 cl	8.50
Château de Vincy, Switzerland	75 cl	55
<i>Runder Wein mit gut eingebundenen Barriquearomen, im Abgang leicht exotische Früchte und Steinobst.</i>		

ROSÉWEIN ROSÉ WINE

Œil de Perdrix AOC Bielersee	10 cl	10
Anne-Claire Schott, Switzerland	75 cl	70
<i>Pinot Noir</i>		
<i>Intensiver Duft von roten Beeren und Veilchen.</i>		

ROTWEIN RED WINE

Blauburgunder AOC Thunersee	10 cl	10
Rebbau Genossenschaft Spiez, Switzerland	50 cl	48
<i>Pinot Noir</i>		
<i>Eleganter, fruchtiger Rotwein mit würzigen Noten, ergänzende Aromen von Waldbeeren und Himbeeren.</i>		
Goulée rouge AC Médoc	10 cl	11
Château Cos d'Estournel, Bordeaux, France	75 cl	73
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>		
<i>Gehaltvoller Wein mit Aromen nach Cassis und Zartbitterschokolade.</i>		
Syrah AOC Valais	10 cl	9.50
Cave Ardévaz, Famille Boven, Switzerland	75 cl	65
<i>Vollmundig und harmonisch. Aromen von Kirsche und Pflaumen zeigen sich in der Nase, sowie die typisch würzige Pfeffernote.</i>		

GIN

	Vol. %	4 cl	CHF
Switzerland			
Swiss Crystal Gin – <i>Interlaken</i>	46.0		18
The Alpinist – <i>Bernese Oberland</i>	42.0		18
Matte Gin – <i>Bern</i>	42.0		22
Tschin – <i>Aargau</i>	40.0		22
The Seventh Sense – <i>Basel</i>	38.5		22
Nginius! – <i>Basel</i>	45.0		22
Breil Pur – <i>Engadin</i>	45.0		22
Morris Gin – <i>St. Gallen</i>	47.0		22
Turicum – <i>Zürich</i>	41.5		18
England			
Bombay Sapphire	40.0		13
Tanqueray	47.3		13
Tanqueray No.Ten	47.3		16
The Botanist	46.0		16
Sipsmith V.J.O.P.	57.7		28
Weitere Länder / Additional countries			
Hendrick's – <i>Scotland</i>	41.4		16
The Duke – <i>Germany</i>	45.0		16
Monkey 47 – <i>Germany</i>	47.0		18
Hanami – <i>Netherlands</i>	43.0		16
Crafter's – <i>Estonia</i>	43.0		16
Uncle Val's Botanical – <i>USA</i>	45.0		22
Nordés Atlantic Galician – <i>Spain</i>	40.0		16
Kyrö Napue – <i>Finland</i>	46.3		18

TONIC

	20 cl	CHF
Gent's Tonic – <i>Switzerland</i>		4
<i>Eher trocken, Enzian, herbe Bitterkeit mit frischem Zitronenaroma.</i>		
Fever-Tree – <i>UK</i>		4
<i>Fruchtiger Geschmack mit einer leichten Note von Bitterorangen.</i>		
Thomas Henry – <i>Germany</i>		4
<i>Fruchtige, feine Zitrusnoten, perfekte Süsse, ausgewogene Bitternote.</i>		

VODKA

	Vol. %	4 cl	CHF
Wild Alps Vodka – <i>St. Gallen, Switzerland</i>	40.0		16
The Alpinist – <i>Switzerland</i>	42.0		20
Absolut – <i>Sweden</i>	40.0		13
Russian Standard – <i>Russia</i>	40.0		13
Kauffmann – <i>Russia</i>	40.0		21
Belvedere – <i>Poland</i>	40.0		16
Grey Goose – <i>France</i>	40.0		18

TEQUILA & MEZCAL

	Vol. %	4 cl	CHF
Patron Silver	40.0		23
Aha Toro Añejo	40.0		28
Mezcal Amores	37.0		18

APERITIFS & BITTERS

	Vol. %	4 cl	CHF
Gran Classico Bitter	22.0		10
Kina l'Avion d'Or	18.0		10
Jsotta Vermouth bianco	17.0		10
Appenzeller	29.0		10
Carpano Antica Formula	16.5		10
Campari	23.0		10
Cynar	16.5		10
Averna	29.0		10
Ramazotti	30.0		10
Fernet Branca	39.0		10
Pastis 51	45.0		10
Ricard	45.0		10
Absinthe 'Mansinthe'	66.6	2 cl	10

PORTO & SHERRY

	Vol.%	5 cl	CHF
Taylor's Port 10 years	20.0		15
Taylor's Port 20 years	20.0		28
Lustau Manzanilla Dry Sherry 7 years	15.0		12
Bodegas Tradición Pedro Ximénez 20 years V.O.S.	15.0	2 cl	15

COGNAC & ARMAGNAC

	Vol.%	2 cl	CHF
Rémy Martin V.S.O.P	40.0		12
Rémy Martin XO	40.0		28
Rémy Martin Louis XIII	40.0		180
Meukow V.S.O.P	40.0		12
Davidoff XO	40.0		28
Hennessy fine	40.0		20
Hennessy XO	40.0		28
Hennessy Paradis	40.0		85
Bas Armagnac Baron G. Legrand V.S.O.P	40.0		12

BRANDY

	Vol.%	2 cl	CHF
Carlos I	38.0		12
Lepanto Gran Reserva	36.0		12
Asbach Selection 21 Jahre	40.0		22

FRUCHTDESTILLATE FRUIT DESTILLATES

	Vol.%	2 cl	CHF
Calvados Château du Breuil 12 ans	40.0		13
Fassbind	40.0		12
<i>Vieille Prune / Vieille Pomme / Vieille Poire / Vieille Cerise / Vieil Abricot</i>			

RUM

	Vol. %	4 cl	CHF
<i>Switzerland</i>			
Maund Rum 12 years, <i>St. Gallen</i>	45.0		26
<i>Cuba</i>			
Havana Club 3 años	40.0		13
Havana Club Añejo 7 años	40.0		16
Havana Club Selección de Maestros	45.0		24
Havana Unión	40.0	2cl	44
<i>Venezuela</i>			
Diplomatico Reserva 12 años	40.0		16
<i>Panama</i>			
Abuelo 12 años	40.0		16
<i>Guatemala</i>			
Zacapa Gran Reserva 23 años	40.0		22
Zacapa Centenario XO Solera Reserva Especial	40.0		32
<i>Dominican Republic</i>			
Kirk and Sweeney 12 years	40.0		22
<i>Bermuda</i>			
Gosling's Family Reserve Old Rum	40.0		42
<i>Trinidad & Tobago</i>			
1919 Angostura 8 años	40.0		16
1824 Angostura 12 años	40.0		27
<i>Martinique</i>			
Rhum Vieux H. Clément V.O.S.P.	40.0		18
J.M. Agricole Millésimé 2001	46.6		39
<i>La Réunion</i>			
Rivière du Mât XO	42.0		24

BLENDED WHISK(E)Y

	Vol. %	4 cl	CHF
<i>Switzerland</i>			
Maund Whisky Double Cask Matured – <i>Limited Edition 2012</i>	43.0		32
<i>Scotland</i>			
Monkey Shoulder William Grant	40.0		19
Johnnie Walker Black Label	40.0		16
Johnnie Walker Blue Label	40.0		62
Chivas Regal 12 years	40.0		15
Chivas Regal 18 years	40.0		25
<i>USA</i>			
Wild Turkey Straight Bourbon 81	40.5		13
Maker's Mark	45.0		16
Jack Daniel's	40.0		16
Basil Hayden's Kentucky Straight Bourbon	40.0		22
Knob Creek Straight Bourbon	50.0		22
Bulleit Rye Frontier	45.0		16
<i>Canada</i>			
Canadian Club	40.0		13
Masterson's Straight Rye	45.0		34
<i>Ireland</i>			
Red Breast 12 years Single Pot Still	40.0		21
<i>Italy</i>			
Puni Alba, The Italian Malt Whisky	43.0		32
<i>Japan</i>			
Nikka from the Barrel	51.4		21

SINGLE MALT WHISKY PART I

	Vol. %	4 cl	CHF
<i>Switzerland</i>			
Swiss Highland Classic, <i>Interlaken</i>	46.0		32
Swiss Highland Ice Label, <i>Interlaken</i>	56.9		49
<i>Campbeltown</i>			
Springbank 15 years	46.0		32
<i>Lowlands</i>			
Glenkinchie 10 years	43.0		18
<i>Speyside</i>			
Cragganmore 12 years	40.0		16
Glenfiddich 15 years	40.0		24
Glenlivet 12 years	40.0		16
BenRiach 10 years	46.0		18
Macallan Amber 1824	40.0		21
<i>Islay</i>			
Laphroaig 10 years	40.0		18
The Ileach Cask Strength	58.0		26
Ardbeg An Oa	46.6		26
Caol Ila Moch	43.0		21
Lagavulin 16 years	43.0		24
Octomore 8.1	59.3		54
<i>Isle of Skye</i>			
Talisker Storm Single Malt	45.8		18
<i>Isle of Arran</i>			
Arran Single Malt Madeira Cask Finish	50.0		26
Arran Single Malt 18 years	46.0		42

SINGLE MALT WHISKY PART II

	Vol.%	4 cl	CHF
<i>Highlands</i>			
Dalwhinnie 15 years	43.0		18
Oban 14 years	43.0		23
Glenmorangie 'The Quinta Ruban'	46.0		20
Glenmorangie 'The Lasanta'	43.0		20
<i>Orkney</i>			
Highland Park 18 years	43.0		52
<i>Japan</i>			
Nikka Coffey Malt Whisky	45.0		22
<i>Taiwan</i>			
Kavalan Single Malt Sherry Oak	46.0		34

GRAPPA

	Vol.%	2 cl	CHF
Grappa Tignanello	42.0		12
Bricco dell'Ucellone 2013	44.0		14
Stravecchia di San Leonardo	45.0		18
Grappa Nonino Riserva 8 Years	43.0		18
Berta Tre Soli Tre	44.0		18
Cent'Anni Nonino 14 years	45.0		36

LIQUEURS

	Vol.%	4 cl	CHF
Heuschnaps – <i>Hasliberg, Switzerland</i>	25.0		20
Bailey's Irish Cream	17.0		10
Amaretto Disaronno	28.0		10
Sambuca Molinari	40.0		10
Grand Marnier	40.0		12

BIER BEER

JungfrauBräu vom Fass – <i>Brienz, Switzerland</i>	30 cl	6
Victoria Bier – Pale Ale Bockbier – <i>Brienz, Switzerland</i>	33 cl	10
Rugenbräu Hell – <i>Interlaken, Switzerland</i>	33 cl	7.50
Rugenbräu Spezial dunkel – <i>Interlaken, Switzerland</i>	33 cl	7.50
Jungfrau Weizen – <i>Brienz, Switzerland</i>	50 cl	10
Eichhof Urfrisch – <i>Luzern, Switzerland</i>	33 cl	7.50
Heineken vom Fass – <i>Netherlands</i>	30 cl	6
Heineken 0.0 (alkoholfrei / non-alcoholic) – <i>Netherlands</i>	33 cl	7.50

MINERALWASSER MINERAL WATER

Valsler Classic / Silence	33 cl	5.50
<i>Sparkling / Still</i>	75 cl	10.50

SOFTDRINKS

Coca-Cola / Coke Zero / Coke Light	33 cl	6
Fanta / Sprite / Apfelschorle / Süssmost	33 cl	6
Rivella Rot / Blau / Grün	33 cl	6
Thomas Henry	20 cl	6
<i>Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale / Spicy Ginger</i>		
Gazosa – <i>Switzerland</i>	35 cl	6.50
Himbeer / Bitterorange / Mandarine / Heidelbeere / Zitrone		
<i>Raspberry / bitter orange / tangerine / blueberry / lemon</i>		
Sanbittèr / Crodino	10 cl	6

SÄFTE JUICES

Orange / Passionsfrucht / Grapefruit / Ananas, Cranberry / Trauben / Tomate / Apfelsaft naturtrüb <i>Orange / passion fruit / grapefruit / pineapple, Cranberry / grape / tomato / apple unfiltered</i>	25 cl	6
---	-------	---

FRISCHE SÄFTE FRESH JUICES

Orangen <i>Orange</i>	25 cl	12
Ananas / Mango / Wassermelone <i>Pineapple / mango / watermelon</i>	25 cl	14

KAFFEE & TEE COFFEE & TEA

Kaffee	5.50
Espresso	5.50
Milchkaffee	6.50
Cappuccino	6.50
Latte Macchiato	6.50
Doppelter Espresso	6.50
Portion Tee	8.50
Fragen Sie nach unserer umfangreichen Teekarte. <i>Please ask for our extensive tea menu.</i>	
Schokolade – heiss oder kalt	5.50
Ovomaltine – heiss oder kalt	5.50
mit Rahm – <i>with whipped cream</i> ^L	7.50

ESSEN IN DER VICTORIA BAR

Im Folgenden finden Sie unser Essensangebot. Dieses führt Sie durch eine kulinarische Reise zu unterschiedlichsten Orten dieser Welt. Ob ein Orientalisches Linsen-süppchen, eine verspielte Mezze Platte, einen klassischen Burger, vegane Nuggets oder ein lokales Plättli, es sicherlich für jeden etwas Interessantes dabei.

Bei den Gerichten verbinden wir regionale & hochqualitative Produkte mit sorgfältig auserlesenen Ingredienzen der näheren Umgebung oder falls dies einmal nicht möglich ist, von so nahe wie möglich. Stefan Beer & sein Team verarbeiten diese Produkte in moderne, kreative und inspirierende Gerichte.

Von kleinen Zwischenverpflegungen über klassische Hauptgänge bis hin zu süßen Versuchungen finden sie alles, was das Herz begehrt. Sie dürfen daher auch mal Hunger mit an die Victoria Bar bringen, wir sind darauf vorbereitet.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

FOOD OFFER AT THE VICTORIA BAR

On the following pages you will find our food offer, which will take you on a culinary journey to the most diverse places in the world. Whether it is an oriental lentil soup, a catchy mezze platter, a classic burger, vegan nuggets or a local platter, there is certainly something interesting for everyone on this menu.

In our dishes we combine regional & high quality products with carefully selected ingredients from the local area or, if this is not possible, from as close as possible. Stefan Beer & his team process these products into modern, creative and inspiring dishes.

From small snacks and classic main courses to sweet temptations, you will find everything your heart desires. You are therefore allowed to bring along some hunger to the Victoria Bar, we are prepared for it.

We will be happy to provide you with information on ingredients in our dishes that might trigger allergies or intolerances.

ZUM SNACKEN & GENIESSEN TO SNACK AND ENJOY

VJ Signature Olives ^{N, V} Hausmarinierte Oliven <i>Home marinated olives</i>	8
Wholy Guacamole ^V Guacamole, Süsskartoffel Chips, Chili, Koriander <i>Guacamole, sweet potato chips, chili, coriander</i>	18
Apero Plättli ^{G, L, SC} Wurstwaren, Aufschnitt, Käse, Brot, Brotaufstrich, Oliven für zwei oder vier Personen <i>Sausage, cold cuts, cheese, bread, spread, olives for two or four persons</i>	32 / 56
Oona Osietra Caviar ^{F, G, L} Frutiger Osietra Kaviar vom Russischem Stör, 50 g <i>Regional Osietra caviar of Russian sturgeon, 50 g</i>	189
Oberland Tatar Canapé ^{G, L, SF} Berner Oberländer Rindstatar auf Toast <i>Local beef tartar on toast</i>	28
Militär-Käseschnitten ^{G, L, V, E} Knusprige Mini Militär-Käseschnitten <i>Crispy mini military cheese crusts</i>	12

Thai Spring Rolls ^{G, S, N, SE, E}	22
Hausgemachte Thailändische Frühlingsrollen mit Poulet, Sweet Chili Sauce <i>Homemade Thai Spring Rolls, poultry, sweet chili sauce</i>	
Samosas ^{K, G, E}	18
Krevetten Samosas, Mango Chutney <i>Shrimp samosas, mango chutney</i>	
Cold Mezze – Sharing Platter (for 3-5 Pax) ^{S, N, V}	49
Hummus, Babaganoush, Mutabbal, Tabbouleh, Mohamara, Oliven, Orientalisches Brot ^{G, SB, SF, L, N, S} <i>Hummus, Babaganoush, Mutabbal, Tabbouleh, Mohamara, olives, oriental bread</i>	
Hummus ^{S, N, V}	12
Kichererbsen Püree, Oliven, Orientalisches Brot ^{G, SB, SF, L, N, S} <i>Chickpea puree, olives, oriental bread</i>	
Babaganoush ^{S, N, V}	12
Auberginen Püree, Petersilie, Sesampaste, Oliven, Orientalisches Brot ^{G, SB, SF, L, N, S} <i>Eggplant puree, parsley, sesame paste, olives, oriental bread</i>	
Mutabbal ^{S, N, V}	12
Auberginen Püree, Zitronensaft, Joghurt, Oliven, Orientalisches Brot ^{G, SB, SF, L, N, S} <i>Eggplant puree, lemon juice, yoghurt, olives, oriental bread</i>	

KALT & LEICHT COLD DELIGHTS

Victoria's Buddha Bowl ^{G, E, N, SU, V}	22
Emmentaler Emmer, Avocado, Gurken, Tomaten, Hülsenfrüchte, Sprossen, Granatapfel, Nüsse, Kerne, Ei <i>Emmental emmer wheat, avocado, cucumber, tomatoes, pulses, sprouts, pomegranate, nuts, seeds, egg</i>	
Caesar Salad ^{G, L, F, SU}	22
Baby Roman Lattich, Reggiano Parmesan, Sardellen, Knoblauch Croûtons <i>Baby Roman lettuce, Reggiano Parmesan cheese, anchovies, garlic croûtons</i>	
mit Schweizer Poulet Brust <i>with Swiss chicken breast</i>	6
Victoria's Bagel ^{G, L, N, F, SU}	23
Bödeli Bagel, gebeizte Rubiger Lachsforelle, Meiringer Frischkäse <i>Bödeli Bagel, marinated salmon trout from Rubigen, cream cheese from Meiringen</i>	
Oberland Tatar ^{G, L, SF}	39
Berner Oberländer Rindstatar, Toast <i>Local beef tartar, toast</i>	

WARME KÖSTLICHKEITEN WARM DELIGHTS

Lentil Soup ^{G, V, SE} Orientalische Linsensuppe, Zitrone, knuspriges Pitabrot <i>Oriental lentil soup, lemon, crispy pita bread</i>	16
VJ Gemüsesuppe ^{SE, V} Klare Gemüsesuppe <i>Clear vegetable soup</i>	13
Jungfrau's Crispy, Golden Vegan Nuggets ^{G, S, SB, V} Soja Nuggets, Sweet Chili Sauce, Koriander, Zitrone <i>Soy nuggets, sweet chili sauce, coriander, lemon</i>	19
D'Ravioli vo Hie – us dr Dose ☺ ^{G, L, SE} Berner Oberländer Rindfleisch, Kirchdorfer Gemüse, Böniger Getreide, Feuzes Bergli AOP Käse-Sauce <i>Bernese Oberland beef, vegetables from Kirchdorf, cereals from Bönigen, Feuzes Bergli AOP cheese sauce</i>	24
Korean Fried Chicken ^{G, S} Hausgemachte Poulet "Nuggets", Sweet Chili Sauce, Limette <i>Homemade chicken nuggets, sweet chili sauce, lime</i>	21
Fish & Chips ^{G, F, E, SU} Zander im Bierteig, Pommes Frites, Sauce Tartar <i>Battered pike perch, French Fries, Tartar sauce</i>	34
French Fries ^V Portion Pommes Frites <i>Portion of French Fries</i>	9

CRAFT BURGER & SANDWICH

<p>Victoria's Burger ^{G, L, S, SU} VJ Burger Bun, Berner Oberländer Rindfleisch, Tomaten, karamellierte Zwiebeln, Pommes Frites oder Cole Slaw <i>VJ Burger bun, Bernese Oberland beef patty, tomato, caramelized onions, French Fries or coleslaw</i></p>	32
<p>mit Feuzes Bergli AOP Käse / <i>with Feuzes Bergli AOP cheese</i> ^L mit Berner Oberländer Speck / <i>with Bernese Oberland bacon</i> ^{SC}</p>	3 3
<p>Jungfrau's Burger "The Vegetarian" ^{G, L, SB, SU, V, SF} Mais-Chia Samen-Teff Bun, Soja, Guacamole, Vegane BBQ Sauce, Antipasti Gemüse Süßkartoffel Chips oder Coleslaw <i>Corn-chia seeds-teff bun, soy, guacamole, vegan BBQ sauce, antipasti vegetable Sweet potato chips or coleslaw</i></p>	29
<p>mit Feuzes Bergli AOP Käse / <i>with Feuzes Bergli AOP cheese</i> ^L</p>	3
<p>VJ's Club Sandwich «Vo Hie» ^{G, L, E, SU} Berner Oberländer Poulet, Unterseener Ei, Pommes Frites oder Coleslaw <i>Bernese chicken breast, egg from Unterseen French Fries or coleslaw</i></p>	34
<p>mit Berner Oberländer Speck / <i>with Bernese Oberland bacon</i> ^{SC}</p>	3

SÜESSES SWEETS

VJ Tartelettes ^{G, L, N, E, V}		9
Saisonale Tartelettes		
<i>Seasonal tartlets</i>		
VJ Patisserie ^{G, L, N, E, V}		9
Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie		
<i>Selected delights from our pastry kitchen</i>		
Joghurt Ice Cream von der Molkerei Meiringen ^{L, N, E, V}	pro Kugel	4
Schokolade, Vanille, Mocca, Erdbeere	mit Rahm ^L	2
<i>Yoghurt ice cream from the dairy in Meiringen</i>		
<i>Chocolate, vanilla, mocca, strawberry</i>		
Sorbets ^V	pro Kugel	4
Himbeere, Limone, Mango, Aprikose	mit Rahm ^L	2
<i>Raspberry, lime, mango, apricot</i>		

KENNZEICHNUNGEN DECLARATIONS

Herkunftsbezeichnung / Declaration of origin

Schwein / <i>pork</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Rind / <i>beef</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Poulet / <i>chicken</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Kaviar / <i>caviar</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Lachsforelle / <i>salmon trout</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Zander / <i>pike perch</i>	Estland / <i>Estonia</i>
Garnelen / <i>prawns</i>	Vietnam / <i>Vietnam</i>
Krevetten / <i>shrimps</i>	Vietnam / <i>Vietnam</i>

Gerichte Kennzeichnung / Declaration of ingredients

- V Vegetarisches Gericht / *vegetarian dish*
- G Gericht mit Gluten / *contains gluten*
- L Gericht mit Laktose / *contains lactose*
- N Gericht mit Nüssen / *contains nuts*
- SC Gericht mit Schweinefleisch / *contains pork meat*
- K Gericht mit Krustentieren / *contains crustaceans*
- SB Gericht mit Soja / *contains soy*
- E Gericht mit Eier / *contains eggs*
- F Gericht mit Fisch / *contains fish*
- S Gericht mit Sesam / *contains sesame*
- SE Gericht mit Sellerie / *contains celery*
- SF Gericht mit Senf / *contains mustard*
- SU Gericht mit Sulfite / *contains sulfites*

Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa · Höhenweg 41 · 3800 Interlaken
gastronomie@victoria-jungfrau.ch · www.victoria-jungfrau.ch