

## **HERZLICH WILLKOMMEN CORDIAL WELCOME**

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.

*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.*

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

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



# INDEX

Sour Cocktails .....	6
Bitter Cocktails .....	8
Sweet Cocktails .....	9
Fruity Cocktails.....	10
Other Classic Cocktails .....	11
Signature Cocktails .....	12
Non-Alcoholic Cocktails.....	13
Champagner / <i>Champagne</i> .....	14
Wein / <i>Wine</i> .....	16
Gin .....	18
Vodka.....	19
Tequila & Mezcal.....	19
Aperitif & Bitters .....	19
Porto & Sherry.....	20
Cognac & Armagnac.....	20
Brandy .....	20
Fruchtdestillate / <i>Fruit distillates</i> .....	20
Rum .....	21
Blended Whisk(e)y .....	22
Single Malt Whisky .....	23
Grappa.....	24
Liqueurs.....	24
Bier / <i>Beer</i> .....	25
Mineralwasser / <i>Mineral water</i> .....	25
Softdrinks .....	25
Säfte / <i>Juices</i> .....	26
Kaffee & Tee / <i>Coffee &amp; Tea</i> .....	26
Fingerfood.....	28
Vorspeisen / <i>Starters</i> .....	29
Hauptspeisen / <i>Main Courses</i> .....	30
Desserts / <i>Sweets</i> .....	31



## 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 gekühlt 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 aber 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

Sour Cocktails gehören zu den Pionieren der Mix-Kultur. Das Zusammenspiel von Säure und Süsse eignet sich fast immer. Vor dem Essen, um den Gaumen vorzubereiten, nach dem Essen, um die Geschmacksrezeptoren zu regenerieren.  
Perfekt für die Unentschlossenen.

<b>NEWYORK SOUR</b> – 1880, <i>Chicago, USA</i> Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiweiss, Rotwein <i>Bourbon, lemon, sugar, egg white, red wine</i>	22
<b>GIN FIZZ</b> – 1887, <i>New Orleans, USA</i> Gin, Zitrone, Zucker, Soda <i>Gin, lemon, sugar, soda</i>	20
<b>RAMOS GIN FIZZ</b> – 1888, <i>H.C. Ramos, New Orleans, USA</i> Gin, Zitrone, Limette, Zucker, Eiweiss, Rahm, Soda, Orangenblüte <i>Gin, lemon, lime, sugar, egg white, cream, soda, orange blossom</i>	24
<b>DAIQUIRI</b> – 1900, <i>J. Cox, Cuba</i> Weisser Rum, Limette, Zucker <i>Light rum, lime, sugar</i>	20
<b>MORNING GLORY FIZZ</b> – 1900, <i>H. Johnson, USA</i> Scotch, Zitrone, Limette, Zucker, Absinth, Eiweiss, Soda <i>Scotch, lemon, lime, sugar, Absinthe, egg white, soda</i>	24
<b>PISCO SOUR</b> – 1904, <i>V. Morris, Lima, Peru</i> Pisco, Limette, Zucker, Eiweiss, Amargo Chuncho <i>Pisco, lime, sugar, egg white, Amargo Chuncho</i>	20
<b>FRENCH 75</b> – 1915, <i>H. MacEhlone, Paris, France</i> Gin, Zitrone, Zucker, Champagner <i>Gin, lemon, sugar, Champagne</i>	22

<b>AVIATION</b> – 1916, <i>H. Ensslin, New York, USA</i>	20
Gin, Maraschino, Zitrone, Crème de Violette	
<i>Gin, Maraschino, lemon, Crème de Violette</i>	
<b>THE BEE’S KNEES</b> – 1920’s, <i>USA</i>	20
Gin, Zitrone, Honig, Eiweiss	
<i>Gin, lemon, honey, egg white</i>	
<b>WHITE LADY</b> – 1929, <i>H. MacEhlone, Paris, France</i>	20
Gin, Cointreau, Zitrone, Eiweiss	
<i>Gin, Cointreau, lemon, egg white</i>	
<b>ORIGINAL COSMOPOLITAN</b> – 1934, <i>USA</i>	20
Gin, Cointreau, Zitrone, Himbeer	
<i>Gin, Cointreau, lemon, raspberry</i>	
<b>BROWN DERBY</b> – <i>mid-1930’s, Los Angeles, USA</i>	20
Bourbon, Grapefruit, Honig	
<i>Bourbon, grapefruit, honey</i>	
<b>OLD CUBAN</b> – 2002, <i>A. Saunders, New York, USA</i>	24
Dunkler Rum, Limette, Zucker, Pfefferminze, Champagner	
<i>Dark rum, lime, sugar, peppermint, Champagne</i>	
<b>GIN BASIL SMASH</b> – 2007, <i>J. Meyer, Hamburg, Germany</i>	20
Gin, Zitrone, Zucker, Eiweiss, Basilikum	
<i>Gin, lemon, sugar, egg white, basil</i>	
<b>INSANELY GOOD MIDORI SOUR</b> – 2010’s, <i>C. Dauerman, New York, USA</i>	24
Melonenlikör, Hendrick’s Gin, Zitrone, Rose’s Lime, Eiweiss	
<i>Midori, Hendrick’s Gin, lemon, Rose’s Lime, egg white</i>	

## BITTER COCKTAILS

Ähnlich wie bei Sours eignen sich Cocktails mit Bitterstoffen perfekt vor dem Essen, da sie appetitanregend wirken. Die bittere Note wird hier immer mit einer leichten Süsse ausbalanciert, weshalb die Cocktails auch nach dem Essen munden.  
Bitter Cocktails – die Liebingspartie eines jeden Bartenders.

<b>NEGRONI</b> – 1919, <i>F. Scarselli, Florence, Italy</i>	20
Gin, Campari, roter Wermut <i>Gin, Campari, sweet vermouth</i>	
<b>HANKY PANKY</b> – 1920, <i>A. Coleman, London, UK</i>	20
Gin, roter Wermut, Fernet Branca <i>Gin, sweet vermouth, Fernet Branca</i>	
<b>BOULEVARDIER</b> – 1927, <i>H. MacEblone, Paris, France</i>	20
Bourbon, Campari, roter Wermut <i>Bourbon, Campari, sweet vermouth</i>	
<b>CREOLE COCKTAIL No.2</b> – 1930, <i>H. Craddock, London, UK</i>	22
Bourbon, roter Wermut, Amer Picon, Bénédictine <i>Bourbon, sweet vermouth, Amer Picon, Bénédictine</i>	
<b>CONTESSA</b> – 2000's, <i>John Gertsen, Boston, USA</i>	20
Gin, Aperol, Noilly Prat <i>Gin, Aperol, dry vermouth</i>	
<b>PAPER PLANE</b> – 2007, <i>S. Ross, Chicago, USA</i>	20
Bourbon, Aperol, Ramazotti, Zitrone <i>Bourbon, Aperol, Ramazzotti, lemon</i>	
<b>BIANCONI</b> – 2017, <i>D. Gyger, Thun, Switzerland</i>	20
Gin, Kina l'Avion d'Or, weisser Wermut <i>Gin, Kina l'Avion d'Or, white sweet vermouth</i>	



## SWEET COCKTAILS

Sweet Cocktails, oder auch After-Dinner-Cocktails, eignen sich im Allgemeinen nach dem Essen, um das Menu abzurunden. Die eher kräftigen, auf Spirituosen basierenden Cocktails hinterlassen mit ihrem süsslichen Grundton einen rundum zufriedenen Gaumen. Perfekt zu Zigarren oder Schokolade.

<b>WHISKEY OLD FASHIONED</b> – 1862, <i>Jerry Thomas, USA</i> Bourbon, Zucker, Angostura <i>Bourbon, sugar, Angostura</i>	24
<b>SAZERAC</b> – 1873, <i>L. Lamothe, New Orleans, USA</i> Cognac, Bourbon, Zucker, Absinth, Peychaud's Bitter <i>Cognac, Bourbon, sugar, Absinthe, Peychaud's Bitter</i>	24
<b>MARTINEZ</b> – 1887, <i>Jerry Thomas, USA</i> Gin, roter Wermut, Maraschino <i>Gin, sweet vermouth, Maraschino</i>	20
<b>STINGER</b> – 1890, <i>New York, USA</i> Cognac, Crème de Menthe	24
<b>RUSTY NAIL</b> – 1937, <i>F. Benniman, Birmingham, UK</i> Scotch, Drambuie	22
<b>B&amp;B</b> – 1937, <i>New York, USA</i> Brandy, Bénédictine	22
<b>LUFTHANSA COCKTAIL</b> – 1950's, <i>Lufthansa, Germany</i> Cognac, roter Wermut, Cointreau, Apricot Brandy, Angostura <i>Cognac, sweet vermouth, Cointreau, apricot brandy, Angostura</i>	26
<b>GOD FATHER</b> – 1970, <i>Disaronno, Italy</i> Bourbon, Amaretto	22

# FRUITY COCKTAILS

Fruchtige Cocktails, welche allerdings nicht vom Fruchtsaft dominiert werden, sondern perfekt mit den jeweiligen Spirituosen harmonisieren. Passend für eine Erfrischung zwischendurch.

<b>EROTICA</b> – 1990's, T. Hänni, Victoria-Jungfrau, Interlaken, Switzerland Vodka, Passionsfrucht, Champagner <i>Vodka, passion fruit, Champagne</i>	22
<b>CLOVER CLUB</b> – 1917, Philadelphia, USA Gin, Zitrone, Himbeer, Eiweiss <i>Gin, lemon, raspberry, egg white</i>	20
<b>HURRICANE</b> – 1940's, P. O'Brien, New Orleans, USA Heller und dunkler Rum, Zitrone, Passionsfrucht <i>Light and dark rum, lemon, passion fruit</i>	20
<b>MAITAI</b> – 1944, V. Bergeron, San Francisco, USA Heller und dunkler Rum, Limette, Cointreau, Orgeat <i>Light and dark rum, lime, Cointreau, Orgeat</i>	22
<b>GOLDEN CADDILAC</b> – 1952, F. Klein, El Dorado, USA Orange, Vanille, Cacao blanc, Rahm <i>Orange, vanilla, Cacao blanc, cream</i>	20
<b>FRENCH MARTINI</b> – 1980's, K. McNally, New York, USA Vodka, Ananas, Brombeerlikör <i>Vodka, pineapple, blackberry liqueur</i>	20
<b>BRAMBLE</b> – 1984, D. Bradsell, London, UK Gin, Zitrone, Crème de Mûre, Eiweiss <i>Gin, lemon, Crème de Mûre, egg white</i>	20
<b>BOULEVARD ST. GÉRMAIN</b> – 2014, I. Urech, Thun, Switzerland Weisser Rum, Limette, Ananas, Holunderlikör, Cointreau <i>Light rum, lime, pineapple, elderflower, Cointreau</i>	20

## OTHER CLASSIC COCKTAILS

<b>MANHATTAN</b> – 17.4.1846, 8:15 am, J. Welby, Maryland, USA Rye, roter Wermut, Angostura <i>Rye, sweet vermouth, Angostura</i>	22
<b>THE CHAMPAGNE COCKTAIL</b> – 1862, J. Thomas, USA Cognac, Zucker, Angostura, Champagner <i>Cognac, sugar, Angostura, Champagne</i>	24
<b>GIMLET</b> – 1890's, Royal Navy, UK Gin, Rose's Lime Cordial	20
<b>BIJOU</b> – 1900, H. Johnson, USA Gin, Chartreuse verte, roter Wermut, Orange Bitters <i>Gin, Chartreuse verte, sweet vermouth, Orange Bitters</i>	22
<b>DRY MARTINI</b> – 1911, New York, USA Gin, trockner Wermut <i>Gin, dry vermouth</i>	20
<b>BLOODY MARY</b> – 1921, F. Petoit, Paris, France Vodka, Tomatensaft, Zitrone, Gewürze <i>Vodka, tomato juice, lemon, spices</i>	20
<b>THE LAST WORD</b> – 1920's, Detroit, USA Gin, Chartreuse verte, Limette, Maraschino <i>Gin, Chartreuse verte, lime, Maraschino</i>	20
<b>CORPSE REVIVER NO.2</b> – 1930, H. Craddock, London, UK Gin, Cointreau, Lillet blanc, Zitrone, Absinth <i>Gin, Cointreau, Lillet blanc, lemon, Absinthe</i>	24
<b>REMEMBER THE MAINE</b> – 1933, C. H. Baker, Cuba Bourbon, roter Wermut, Cherry Heering, Absinth <i>Bourbon, sweet vermouth, Cherry Heering, Absinthe</i>	24

## SIGNATURE COCKTAILS

Jeder Bartender möchte seine eigene Unterschrift hinterlassen. Im folgenden Teil finden sie Eigenkreationen unseres Barteams. Alle haben das Potential, Klassiker zu werden, bis dahin sind sie exklusiv hier in der Victoria Bar erhältlich.

<b>L'OCCITAN</b> – <i>Winner Swiss Championship Aspirantencup 2015</i>	28
Rum, Portwein, Vanillelikör, Lavendel, Holunder <i>Dark rum, Port, vanilla liqueur, lavender, elderflower</i>	
<b>THE GREAT DICTATOR</b>	26
Dunkler Rum, Gran Classico Bitter, Lagavulin 16yo <i>Dark rum, Gran Classico Bitter, Lagavulin 16yo</i>	
<b>BONAPARTE SOUR</b>	24
Duke Gin, Zitrone, Zucker, Lavendel, Eiweiss <i>Duke Gin, lemon, sugar, lavender, egg white</i>	
<b>BORDERLINE OLD FASHIONED</b>	32
Monkey 47 Gin, Lagavulin 16yo, Zucker, Cocktailbitters <i>Monkey 47 Gin, Lagavulin 16yo, sugar, cocktail bitters</i>	
<b>FRENCH PICKLE</b>	26
Cognac, Champagner, Zucker, Essig <i>Cognac, Champagne, sugar, vinegar</i>	
<b>IMPROVED GIN FIZZ</b>	22
Gin, Zitrone, Zucker, Indian Pale Ale <i>Gin, lemon, sugar, Indian Pale Ale</i>	
<b>RYE'N'GOSLING</b>	24
Rye, Gosling's Black Seal Rum, Zucker, Walnussbitter <i>Rye, Gosling's Black Seal Rum, sugar, walnut bitter</i>	

# NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Der Begriff 'Mocktail' (vom englischen 'to mock', sich über etwas lustig machen) wird diesen Eigenkreationen nicht gerecht. Sie werden mit genauso viel Leidenschaft und auserwählten Zutaten ausgetüftelt und zubereitet.

<b>FIZZ ALPS</b> – <i>Mattoni Mocktail Finalist, Tallinn 2015</i>	15
Zitrone, Kräutereistee, Honig, Apfel, Eiweiss, Soda <i>Lemon, herbal iced tea, honey, apple, egg white, soda</i>	
<b>LAVENDER SOUR</b>	15
Lavendel, Zitrone, Zucker, Eiweiss, Soda <i>Lavender, lemon, sugar, egg white, soda</i>	
<b>FRUITOMATO</b>	15
Tomate, Himbeere, Kräutereistee, Zitrone, Zimt <i>Tomato, raspberry, herbal iced tea, lemon, cinnamon</i>	
<b>TROPICAL ELDERFLOWER</b>	15
Ananas, Holunder, Zitrone <i>Pineapple, elderflower, lemon</i>	
<b>GUAYABITA</b>	15
Guave, Zitrone, Pfefferminze, Zimt, Zucker <i>Guava, lemon, peppermint, cinnamon, sugar</i>	
<b>HOMEMADE ICED TEA</b>	9
mit frischen Kräutern aus unserem Garten <i>made with fresh herbs from our own garden</i>	
<b>OLD FASHIONED LEMONADE</b>	9
Zitrone, Zucker, Soda <i>Lemon, sugar, soda</i>	

## SABRAGE IN DER VICTORIA BAR

*“Je ne peux pas vivre sans champagne.  
En cas de victoire je le mérite; en cas de défaite, j’en ai besoin”*

Napoléon Bonaparte

Die Sabrage ist eine der schönsten Wege, eine Flasche gut gekühlten Champagner zu öffnen. Hierbei wird der Flaschenkopf mithilfe eines Schwertes abgeschlagen. Diese Technik wurde im Frankreich Napoleons populär. Dieser pflegte nach einer gewonnenen Schlacht mit seinen Offizieren so geöffnete Champagnerflaschen zu genießen. Bei über fünfzig gewonnenen Schlachten darf man eine gewisse Fertigkeit also annehmen.

Es gibt viele Geschichten über diese Tradition. Eine besagt, dass Napoleons Kavalerie die Sabrage bei der russischen Armee abgeschaut hat. Zurück in Frankreich, stationiert im Weingut der jungen Madame Clicquot, wendeten sie dieses Spektakel an, um der reichen, begehrten Wittwe zu imponieren.

Um in den Genuss der Sabrage zu kommen, müssen sie als Gäste der Victoria Bar keine Schlacht gewinnen. Gerne öffnen wir Ihnen Ihre Flasche Champagner mit unserem Säbel, die Mutigsten unter Ihnen dürfen dies mit unserer Anleitung gar selber zelebrieren.

## CHAMPAGNE

Domaine Jeeper Grand Réserve – <i>Blanc de Blanc</i>	10 cl	17
	75 cl	105
Domaine Reybier Brut Premier Cru	10 cl	21
	75 cl	135
Moët & Chandon Brut Impérial	75 cl	115
Laurent-Perrier Brut	75 cl	145
Laurent-Perrier Ultra Brut	75 cl	155
Louis Roederer Brut Premier	75 cl	148
Bollinger Special Cuvée Brut	75 cl	155

## ROSÉ CHAMPAGNE

Louis Roederer Rosé Vintage 2012	10 cl	22
	75 cl	145
Domaine Jeeper Premium Grand Rosé	75 cl	130
Moët & Chandon Rosé Impérial	75 cl	130
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	75 cl	155

## CHAMPAGNE SPECIAL CUVÉES

Laurent-Perrier Grand Siècle	75 cl	310
2007 Perrier-Jouët Belle Epoque	75 cl	335
1998 Veuve Clicquot La grande Dame	75 cl	380
2009 Dom Pérignon	75 cl	410
2005 Louis Roederer Cristal	75 cl	495
1998 Krug Vintage Brut	75 cl	810

## WEISSWEIN WHITE WINE

<b>Riesling x Silvaner AOC Graubünden</b>	10 cl	9.50
Markus Stäger, Switzerland	75 cl	65
<i>Frischfruchtiger Weisswein mit spielerischem Süss-Säure-Ausbau, duftende Aromen nach Holunderblüten und Nektarinen.</i>		
<b>Goulée blanc AC Médoc</b>	10 cl	11
Château Cos d'Estournel	75 cl	73
Bordeaux, France		
<i>Sauvignon Blanc &amp; Sémillon</i>		
<i>Frischer, ausbalancierter Weisswein. Florale Noten sowie Passionsfrucht und frisches Gras.</i>		
<b>Chardonnay AOC La Côte</b>	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

<b>Oeil de Perdrix AOC Auvernier</b>	10 cl	9
La Maison Carrée, Switzerland	75 cl	59
<i>Pinot noir</i>		
<i>Intensiver Duft von reifen, süssen Beeren.</i>		



## ROTWEIN RED WINE

<b>Pinot Noir AOC Graubünden</b>	10 cl	9.50
Francisca & Christian Obrecht, Switzerland	75 cl	65
<i>Eleganter, fruchtiger Rotwein mit typisch würzigen Noten, dazu Waldbeeren und Himbeeren.</i>		
<b>Goulée rouge AC Médoc</b>	10 cl	11
Château Cos d'Estournel	75 cl	73
Bordeaux, France		
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>		
<i>Gehaltvoller Wein mit Aromen von Cassis und Zartbitterschokolade.</i>		
<b>Rioja Tinto DOCa</b>	10 cl	8.50
Sierra de Toloño, Spain	75 cl	55
<i>Tempranillo</i>		
<i>Vollmundiger, fruchtiger Rotwein mit eleganten Tanninen.</i>		
<i>Schöne Fruchtaromatik mit etwas Pfeffer.</i>		

## PROSECCO

Col de'Salici Valdobbiadene DOCG	10 cl	10
<i>Glera</i>		

## SWISS GIN

	Vol.%	4 cl	CHF
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
Nginious! – <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

## INTERNATIONAL GIN

	Vol.%	4 cl	CHF
Bombay Sapphire – <i>London</i>	40.0		13
Tanqueray – <i>London</i>	47.3		13
Tanqueray No. Ten – <i>London</i>	47.3		16
Sipsmith V.J.O.P.- <i>London</i>	57.7		28
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

## AND TONIC

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

## VODKA

	Vol. %	4 cl	CHF
Wild Alps Vodka – <i>Switzerland</i>	40.0		16
Absolut – <i>Sweden</i>	40.0		13
Russian Standard – <i>Russia</i>	40.0		18
Belvedere – <i>Poland</i>	40.0		13
Ciroc – <i>France</i>	40.0		16
Grey Goose – <i>France</i>	40.0		16

## TEQUILA & MEZCAL

	Vol. %	4 cl	CHF
Patron Silver	40.0		23
Patron Añejo	40.0		32
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	2cl	10

## PORTO & SHERRY

	Vol.%	5 cl	CHF
Taylor's Port 10 years	20.0		15
Taylor's Port 20 years	20.0		28
Taylor's Port 30 years	20.0		38
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
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
Bas Armagnac Baron G. Legrand 1973	40.0		19

## BRANDY

	Vol.%	2 cl	CHF
Conde de Osborne	40.0		12
Carlos I	38.0		12
Lepanto Gran Reserva	36.0		12
Mascaro XO Ego	40.0		18
Brandy Ximénez-Spínola	40.0		24
Asbach Selection 21 Jahre	40.0		22

## FRUCHTDESTILLATE FRUIT DESTILLATES

	Vol.%	2 cl	CHF
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	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
Havana Club Máximo Extra Añejo	40.0	2cl	180
<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>			
Matusalem Gran Reserva 15 years	40.0		18
Kirk and Sweeney 12 years	40.0		22
<i>Bermuda</i>			
Gosling's Family Reserve Old Rum	40.0		42
<i>Trinidad &amp; 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>USA</i>			
Jim Beam	40.0		13
Wild Turkey Straight Bourbon 81	40.5		13
Maker's Mark	45.0		16
Jack Daniel's	40.0		16
Jack Daniel's Gentleman Jack	40.0		20
Jack Daniel's Single Barrel	45.0		22
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>Scotland</i>			
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
Chivas Regal 25 years	40.0		84
<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	46.0	32
Swiss Highland Ice Label	56.9	49
 <i>Campbeltown</i>		
Springbank 15 years	46.0	32
 <i>Lowlands</i>		
Glenkinchie 10 years	43.0	18
Bladnoch 1993	46.0	64
 <i>Speyside</i>		
Cragganmore 12 years	40.0	16
Glenfiddich 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
Macallan Sienna 1825	43.0	52
 <i>Islay</i>		
Laphroaig 10 years	40.0	18
Bowmore 12 years	40.0	19
Ardbeg 10 years	54.2	21
Caol Ila Moch	43.0	21
Bruichladdich 20 years third edition	46.0	62
Lagavulin 16 years	43.0	24
Octomore 8.1	59.3	54
 <i>Isle of Skye</i>		
Talisker 10 years	45.8	18
 <i>Isle of Jura</i>		
Isle of Jura 10 years	40.0	16

## 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 10 years	40.0		16
Glenmorangie 'The Quinta Ruban'	46.0		20
Glenmorangie 'The Lasanta'	43.0		20
Glenmorangie 18 years	43.0		36
<i>Orkney</i>			
Highland Park 18 years	43.0		52
<i>Ireland</i>			
Bushmills Single Malt 10 years	40.0		13
<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
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**

Rugenbräu Alpenperle vom Fass – <i>Interlaken</i>	20 cl	4.50
	30 cl	6
Heineken vom Fass	20 cl	4.50
	30 cl	6
Rugenbräu Spezial dunkel	33 cl	7.50
Rugenbräu alkoholfrei	33 cl	7.50
Appenzeller IPA	33 cl	10
Erdinger Weissbier	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
Sprite, Apfelschorle, Süssmost	33 cl	6
Rivella Rot / Blau / Grün	33 cl	6
Thomas Henry	20 cl	6
<i>Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale / Ginger Beer</i>		
Gazosa	35 cl	6.50
Himbeer / Bitterorange / Mandarine / Heidelbeere		
<i>Raspberry / Bitter Orange / Tangerine / Black Berry</i>		
Sanbittèr S. Pellegrino	10 cl	6

## **SÄFTE JUICES**

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

## **SÄFTE FRISCH GEPRESST 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
Doppelter Espresso	6.50
Milchkaffee	6.50
Cappuccino	6.50
Latte Macchiato	6.50
Portion Tee	8.50
Fragen Sie nach unserer umfangreichen Teekarte. <i>Please ask for our extensive tea menu.</i>	
Irish Coffee <i>Kaffee, Irish Whiskey, Rahm</i>	15
Schokolade – heiss oder kalt	5.50
Ovomaltine – heiss oder kalt	5.50
Schokolade Mélange	7.50

## ESSEN IN DER VICTORIA BAR

*“Food brings people together on many different levels.  
It’s nourishment of the soul and body; it’s truly love.”*

Giada de Laurentiis

Im Folgenden finden Sie unser Essensangebot. Von kleinen Zwischenverpflegungen über klassische Hauptgänge bis hin zu süßen Versuchungen finden sie alles, was das Herz begehrt.

Jeden Samstag und Sonntag zwischen 14.30 Uhr und 17.00 Uhr zelebrieren wir die englische Tradition der TEA TIME mit einem reichhaltigen Angebot von süssen und salzigen Speisen. Gerne können wir dies auf Vorbestellung auch unter der Woche für Sie anbieten.

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

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

# FINGERFOOD

<b>VJ Signature Oliven Variation</b> <sup>V</sup> <i>VJ Signature olive variation</i>	8
<b>Saisonales Gemüse mit Guacamole</b> <sup>V</sup> <i>Seasonal vegetables with guacamole</i>	11
<b>Krevetten Samosas mit Mango Chutney</b> <sup>G,S</sup> <i>Prawn samosas with mango chutney</i>	16
<b>‘Victoria Dog’</b> <sup>G,L</sup> Foie-Gras-Entenwürstchen mit Sellerie im Brötchen <i>Foie gras duck sausage with celery served in a bun</i>	18
<b>Thai Chicken Wings mit süssem Chili Sauce</b> <sup>G</sup> <i>Thai chicken wings with sweet chili sauce</i>	16
<b>Knusprige Mini ‘Militär-Käseschnitten’</b> <sup>V,G,L</sup> <i>Crispy mini ‘military cheese crust’</i>	12
<b>Tatar vom Oberländer Rind</b> <sup>G,L</sup> <i>Beef tatar from Bernese Oberland</i>	18
<b>Tartine von geräuchertem Norwegischem Lachs</b> <sup>G,L</sup> mit Kapern, Sauerrahm, Zitrone <i>Tartine of smoked Norwegian salmon with capers, sour cream, lemon</i>	18

## VORSPEISEN STARTERS

<b>Victoria's saisonaler Shake Salat</b> <sup>V</sup> mit Blattsalat, Gemüse und Kernen <i>Victoria's seasonal Shake Salad</i> <i>with lettuce, vegetables and seeds</i>	16
<b>'Caesar Salad'</b> <sup>G,L</sup> Baby Roman Lattich, Reggiano Parmesan, Knoblauch-Croûtons <sup>G,L</sup> – mit Schweizer Pouletbrust <sup>G,L</sup> – mit nachhaltig produzierten Eden Krevetten <sup>G,L</sup> <i>Baby romaine lettuce, Reggiano Parmesan cheese, garlic croûtons</i> <i>– with Swiss chicken breast</i> <i>– with MSC Eden shrimps</i>	22 27 29
<b>Heirloom Tomaten Mozzarella Salat</b> <sup>V,L</sup> mit Oliven und gereiftem Balsamicoessig <i>Heirloom tomato mozzarella salad</i> <i>with olives and aged Balsamic vinegar</i>	22
<b>'Z'Vieri Plättli'</b> <sup>L,S</sup> Schweizer Bauernkäse mit Aufschnitt und Pickles <i>Swiss farmhouse cheese with cold cuts and pickles</i>	32
<b>Linsensuppe</b> <sup>V,G,L</sup> mit Zitrone und knusprigem Pitabrot <i>Lentil soup</i> <i>with lemon and crispy pita bread</i>	16
<b>Suppe von Peretti-Tomaten</b> <sup>V,G,L</sup> mit Basilikum und Knoblauch-Croûtons <i>Peretti tomato soup</i> <i>with basil and garlic croûtons</i>	16

## HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

<b>Rindstatar vom Berner Oberland</b> <sup>G,L</sup> mit Pommes Frites / mit Toast <i>Beef tatar from Bernese Oberland</i> <i>served with French fries / served with toast</i>	39
<b>Tagesfisch mit saisonalem Gemüse</b> <sup>G,L</sup> <i>Fish of the day with seasonal vegetables</i>	48
<b>Victoria Beef Burger</b> <sup>G,L</sup> mit Tomatenkonfit, karamellisierten Zwiebeln und Pommes Frites <i>with tomato confit, caramelized onions and French fries</i>	32
<b>VJ Club Sandwich</b> <sup>G,L</sup> mit Schweizer Pouletbrust und Ei, dazu Pommes Frites <i>with Swiss chicken breast and egg, served with French fries</i>	32
<b>Fish &amp; Chips mit Pommes Frites und Tatarsauce</b> <sup>G,L</sup> <i>Fish &amp; Chips with French fries and sauce tatar</i>	34
<b>Hähnchen Tikka Masala, Reis</b> <sup>L</sup> <i>Chicken Tikka Masala, Rice</i>	38
<b>Saisonales Gemüse, Pilze &amp; Kräuter</b> <sup>G,L,V</sup> <i>Seasonal vegetables, mushrooms &amp; herbs</i>	34
<b>Spaghetti Bolognese mit Reggiano Parmesan</b> <sup>G,L</sup> <i>Spaghetti bolognese with Reggiano Parmesan cheese</i>	26

## DESSERTS SWEETS

<b>VICTORIA-JUNGFRAU-Tartelettes</b> <sup>G,L</sup>		
Valrhona Schokolade / <i>Valrhona chocolate</i>		8
Zitrone Meringues / <i>Lemon-meringues</i>		8
Himbeere / <i>Raspberry</i>		8
<b>Grossmutter's himmlischer Apfelkuchen</b> <sup>G,L</sup>		8
<i>Grandmother's delicious apple pie</i>		
<b>New York Cheese Cake</b> <sup>G,L</sup>		10
<i>New York Cheese Cake</i>		
<b>Saisonale, frische Früchteplatte</b>		16
<i>Seasonal fresh fruit platter</i>		
<b>Joghurt Glaces von der Molkerei Meiringen</b> <sup>L</sup>		4
Schokolade, Vanille, Mocca, Erdbeere	pro Kugel	
<i>Yoghurt ice cream from the diary in Meiringen</i>	mit Rahm	2
<i>Chocolate, vanilla, mocca, strawberry</i>		
<b>Giolito Sorbets</b>		4
Himbeere, Limette, Passionsfrucht	pro Kugel	
<i>Raspberry, lime, passion fruit</i>	mit Rahm	2

<sup>V</sup> Vegetarisches Gericht / *vegetarian dish*

<sup>G</sup> Gericht mit Gluten / *dish with gluten*

<sup>L</sup> Gericht mit Laktose / *dish with lactose*

<sup>S</sup> Gericht mit Schweinefleisch / *dish with pork meat*

# VICTORIA

BAR & TERRASSE

Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa · Höhenweg 41 · 3800 Interlaken  
gastronomie@victoria-jungfrau.ch · [www.victoria-jungfrau.ch](http://www.victoria-jungfrau.ch)