



KALTE VORSPEISEN / STARTERS

Victoria's Saisonaler Shake Salat – Blattsalat, Gemüse, Kerne	16
Victoria's Seasonal Shake Salad – leaf salad, vegetables, seeds	
Caesar Salat – Baby Roman Lattich, Reggiano Parmesan, Knoblauch Croûtons	22
– mit Schweizer Pouletbrust	27
– mit nachhaltig produzierten Bio Eden Krevetten	29
Caesar Salad – Baby Roman lettuce, Reggiano Parmesan cheese, garlic croûtons	
– with Swiss chicken breast	
– with sustainably produced organic Eden shrimps	
Heirloom Tomaten Mozzarella Salat – Oliven, gereifter Balsamico-Essig	22
Heirloom Tomato Mozzarella Cheese Salad – olives, aged Balsamic vinegar	
Linsensuppe – Zitrone, knuspriges Pita Brot	16
Lentil Soup – lemon, crispy pita bread	



FINGERFOOD

VJ Signature Oliven Variation	8
VJ Signature olive variation	
“Victoria Dog” – Foie Gras – Entenwürstchen, Sellerie	18
“Victoria Dog” – foie gras duck sausage, celery	
Thai Chicken Wings – süsse Chilli Sauce	16
Thai chicken wings – sweet chili sauce	
Saisonales Gemüse – Guacamole	11
Seasonal vegetables – guacamole	
Knusprige Mini “Militärkäseschnitten”	12
Crispy mini “Military-cheese crust”	
Tartine von geräuchertem Norwegischem Lachs	18
Kapern, Sauerrahm, Zitrone	
Tartine of smoked Norwegian salmon	
capers, sour cream, lemon	
Berner Oberländer Rinds Tartar	18
Regional beef tartar	
Krevetten Samosa – Mango Chutney	16
Shrimp samosas – mango chutney	
Orientalische Falafel – Hummus, Zitrone	18
Oriental Falafel – hommos, lemon	
Korean Fried Chicken – süsse Chilli Sauce	18
Korean Fried Chicken – sweet chilli sauce	



HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

“Z’vieri Plättli” – Schweizer Bauernkäse, Aufschnitt & Pickles	32
“Z’vieri Plaettli” – Swiss farmhouse cheese, cold cuts & pickles	
VJ Club Sandwich – Schweizer Pouletbrust, Ei, Pommes Frites	32
VJ Club Sandwich – Swiss chicken breast, egg, French Fries	
Victoria Beef Burger – Tomaten Konfit, karamellierte Zwiebeln, Pommes Frites	32
Victoria Beef Burger – tomato confit, caramelised onions, French Fries	
“Fish & Chips” – Pommes Frites, Tatar Sauce, Zitrone	34
“Fish & Chips” – French Fries, tatar sauce, lemon	
Berner Oberländer Rinds Tartar – Pommes Frites	39
Regional beef tartar – French Fries	
Spaghetti Bolognese – Reggiano Parmesan	26
Spaghetti Bolognese – Reggiano Parmesan cheese	
Traditioneller “Wurst-Chäs Salat”	24
Traditional Swiss sausage-cheese salad	
Rinds Kofta – Tahina Sauce, Pita Brot	26
Beef Kofta – Tahina sauce, pita bread	
Chicken Tikka Masala	38

SÜSSSPEISEN / SWEETS

Victoria-Jungfrau Valrhona Schokoladen Tartelette ..8	“Kaffee Religieuse” – Choux mit Mocca Creme Patisserie10
Victoria-Jungfrau Valrhona chocolate tartelette	
Grossmutter’s Himmlischer Apfelkuchen	8
Grandmother’s delicious apple pie	
Klassisches Zitronen-Meringues Tartelette	8
Classic lemon-meringues tartelette	
Victoria-Jungfrau Erdbeer oder Himbeer Tartelette .8	
Victoria-Jungfrau strawberry or raspberry tartelette	
New York Cheese Cake	10
Saisonale Früchteplatte	16
Seasonal fruit plate	
	Coupe Romanoff
	14
	Coupe Melba
	14
	Joghurt Glaces von der Molkerei Meiringen
	pro Kugel 4
	Schokolade, Vanille, Mokka, Erdbeere
	mit Rahm 2
	Yoghurt ice creams from the dairy in Meiringen
	per scoop 4
	Chocolate, vanilla, mocha, strawberry
	with cream 2
	Giolito Sorbets
	pro Kugel 4
	Himbeere, Zitrone, Passionsfrucht
	mit Rahm 2
	Giolito sorbets
	per scoop 4
	Raspberry, lemon, passion fruit
	with cream 2
	Giolito Frappé – diverse Sorten
	12
	Giolito frappé – various flavours

Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Dear guest our employees will be happy to provide you with information on ingredients in our dishes that trigger allergies or intolerances.

GETRÄNKE / DRINKS

KAFFEE / COFFEE

Kaffee / Coffee	5.5
Espresso	5.5
Doppio Espresso / Double Espresso	6.5
Cappuccino	6.5
Milchkaffee / Cafe au lait	6.5
Latte Macchiato	6.5
Mit folgenden Toppings erhältlich: Haselnuss, Vanille, Karamell	2
Available with toppings: Hazelnut, Vanilla, Caramel	
Schokolade / Chocolate	5.5
Ovomaltine	5.5
Portion Tee / Portion Tea	8.5
Verveine, Mint & Fresh, Jasmine, Greenleaf, Morgentau, Sweet Berries, Darjeeling, Earl Grey, Assam, English Breakfast, Kamille	

SOFTDRINKS

Valsler Classic / Silence	33 cl	5.5
	75 cl	10.5
Coca Cola / Light / Zero	33 cl	6
Rivella (Rot, Blau, Grün) / (red, blue, green)	33 cl	6
Thomas Henry	20 cl	6
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale / Ginger Beer		
Gazosa	35 cl	6.5
Himbeere / Bitterorange / Mandarine / Heidelbeere Raspberry / Bitter Orange / Tangerine / Blueberry		

SÄFTE / JUICES

Orangen / Orange	25 cl	6
Passionsfrucht / Passion fruit	25 cl	6
Guave / Guava	25 cl	6
Apfel / Apple	25 cl	6
Grapefruit / Grapefruit	25 cl	6
Ananas / Pineapple	25 cl	6
Tomaten / Tomato	25 cl	6
Cranberry / Cranberry	25 cl	6

FRISCHE SÄFTE / FRESH JUICES

Orange / Orange	25 cl	12
Ananas / Pineapple	25 cl	14
Mango / Mango	25 cl	14
Trauben / Grape	25 cl	14
Wassermelone / Watermelon	25 cl	14
Karotten / Carrot	25 cl	14

ALKOHOLFREIE COCKTAILS / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Swiss Herbal Iced Tea	30 cl	9
Hausgemachter Eistee mit Kräutern aus unserem Garten Homemade Iced Tea with herbs from our garden		
Old fashioned lemonade	30 cl	9
Zitrone, Zucker, Soda Lemon, Sugar, Soda		
Fizz Alps		15
Eistee, Honig, Zitrone, Soda Iced Tea, Honey, Lemon, Soda		
Guayabita		15
Guave, Zitrone, Zimt Guava, Lemon, Cinnamon		
Lavender Sour		15
Lavendel, Zucker, Zitrone, Soda Lavender, Sugar, Lemon, Soda		
Fruitomato		15
Tomate, Himbeere, Eistee, Zitrone, Zimt Tomato, Raspberry, Iced Tea, Lemon, Cinnamon		
Tropical Elderflower		15
Ananas, Holunder, Zitrone Pineapple, Elderflower, Lemon		

Alle Preise sind in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

All prices are in CHF inclusive 7.7% VAT.



GETRÄNKE / DRINKS

WEIN & CHAMPAGNER / WINE & CHAMPAGNE

Riesling Silvaner AOC Graubünden	10 cl 9.5
Markus Stäger, Schweiz / Switzerland	75 cl 65
Chardonnay AOC La Côte	10 cl 8.5
Château de Vincy, Schweiz / Switzerland	75 cl 55
Goulée blanc AC Médoc	10 cl 11
Château Cos d'Estournel	75 cl 73
Bordeaux, Frankreich / France	
Sauvignon Blanc & Sémillon	
Œil de Perdrix AOC Auvergnier	10 cl 9
La Maison Carrée, Schweiz / Switzerland	75 cl 59
Pinot Noir	
Pinot Noir AOC Graubünden	10 cl 9.5
Francisca & Christian Obrecht	75 cl 65
Schweiz / Switzerland	
Goulée rouge AC Médoc	10 cl 11
Château Cos d'Estournel	75 cl 73
Bordeaux, Frankreich / France	
Cabernet Sauvignon & Merlot	
Rioja Tinto DOCa	10 cl 8.5
Sierra de Toloño, Spanien / Spain	75 cl 55
Tempranillo	
Jeeper Cuvée Grande Réserve	10 cl 17
Blanc de Blanc	75 cl 105
Michel Reybier Brut Premier Cru	10 cl 21
	75 cl 135
Perrier-Jouët Blason Rosé	10 cl 19
	75 cl 125
Prosecco Valdobbiadene DOCG	10 cl 10
	75 cl 65
Bellini	10 cl 20
Kir Royal	10 cl 20

Bitte fragen Sie für unsere grosse Weinkarte
Please ask for our extended wine list

COCKTAILS & HIGHBALLS

French 75 – Zitrone, Zucker, Gin, Champagner 22
French 75 – Lemon, Sugar, Gin, Champagne	
Erotica – Passionsfrucht, Orange, Vodka, Champagner 22
Erotica – Passion Fruit, Orange, Vodka, Champagne	
Negroni Sbagliato – Campari, Wermuth, Prosecco 20
Negroni Sbagliato – Campari, Sweet Vermouth, Prosecco	
Bramble* – Zitrone, Crème de Mûre, Gin 20
Bramble* – Lemon, Blackberry Liqueur, Gin	
Original Cosmopolitan – Zitrone, Himbeere, Cointreau, Gin 20
Original Cosmopolitan – Lemon, Raspberry, Cointreau, Gin	
Horse's Neck* – Ginger Ale, Cocktail Bitters, Whisky, Zitrone 17
Horse's Neck* – Ginger Ale, Cocktail Bitters, Whisky, Lemon	
Moscow Mule* – Ingwerlimonade, Vodka, Limette 17
Moscow Mule* – Ginger Lemonade, Vodka, Lime	
Dark & Stormy – Ingwerlimonade, Bermuda Rum, Limette 19
Dark & Stormy – Ginger Lemonade, Bermuda Rum, Lime	
Hurricane* – Orange, Passionsfrucht, Zitrone, Rum 20
Hurricane* – Orange, Passion Fruit, Lemon, Rum	

* auch ohne Alkohol erhältlich / * also available non-alcoholic

BIER / BEER

Rugenbräu Alpenperle	30 cl 6
Rugenbräu Spezial dunkel / dark	33 cl 6
Rugenbräu alkoholfrei / non-alcoholic	33 cl 6
Erdinger Weissbier Deutschland / Germany	33 cl 7
Appenzeller IPA	33 cl 10

