



VICTORIA

BAR & TERRASSE

HERZLICH WILLKOMMEN

Geniessen Sie Ihre Zeit bei uns.

Mit der Prohibition in den Vereinigten Staaten anfangs des 20. Jahrhunderts kam die Cocktailkultur nach Europa und dabei auch 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

Alle Preise sind in CHF inklusive 8,1% Mehrwertsteuer.

CORDIAL WELCOME

Enjoy your time with us.

With Prohibition in the United States at the beginning of the 20th century, cocktail culture came to Europe and, therefore, as well to Interlaken, here to the Victoria Bar.

In the following section you will find a compilation of classics that have stood the test of time, some of which have long been forgotten. We will be happy to take you on a journey through history.

Should you not find your favourite cocktail in our menu, we will of course be happy to prepare it for you if possible.

*With this in mind:
Cheers, Santé, Salute, Sláinte, Gsundheit.*

Your Victoria Bar

All prices are in CHF with 8,1% VAT included.

INDEX

COCKTAILS

Sauer / <i>Sour</i>	4
Bitter.....	6
Süss / <i>Sweet</i>	8
Fruchtig / <i>Fruity</i>	10
Trocken & Klassisch / <i>Dry & Classic</i>	12
Highballs & Longdrinks	14
Alkoholfrei / <i>Non-alcoholic</i>	16

CHAMPAGNER & WEIN / *CHAMPAGNE & WINE*

Champagner / <i>Champagne</i>	18
Wein / <i>Wine</i>	20

SPIRITUOSEN & LIKÖRE / *SPIRITS & LIQUEURS*

Gin	25
Vodka.....	26
Tequila & Mezcal.....	26
Aperitif & Bitters.....	26
Porto & Sherry.....	27
Cognac & Armagnac.....	27
Brandy & Calvados	27
Fruchtdestillate / <i>Fruit distillates</i>	27
Rum	28
Single Malt Whisky	29
Blended Whisk(e)y.....	30
Grappa	31
Liqueurs	31

WEITERE GETRÄNKE / *OTHER BEVERAGES*

Bier / <i>Beer</i>	33
Mineralwasser / <i>Mineral water</i>	33
Softdrinks	33
Säfte / <i>Juices</i>	34
FrISChe Säfte / <i>Fresh juices</i>	34
Kaffee & Tee / <i>Coffee & Tea</i>	34

SAUER

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 Entscheidungsscheuen.



Off Aug. 21

SOUR

*Sour Cocktails belong to the pioneers of the mixing culture.
The interplay of sourness and sweetness is almost always suitable.
To prepare the palate before the meal, or to regenerate
the taste receptors after the meal.*

Perfect for the indecisive.

NEWYORK SOUR	24
Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiweiss, Rotwein <i>Bourbon, lemon, sugar, egg white, red wine</i>	
MEZCAL SOUR	22
Mezcal, Grapefruit, Limette, Zucker <i>Mezcal, grapefruit, lime, sugar</i>	
PISCO PUNCH	22
Pisco, Ananas, Limette, Bitters <i>Pisco, pineapple, lime, bitters</i>	
LAVENDEL 75	24
Gin, Zitrone, Lavendel, Rosé Champagner <i>Gin, lemon, lavender, rosé champagne</i>	
AVIATION	20
Gin, Maraschino, Zitrone, Crème de Violette <i>Gin, Maraschino, lemon, Crème de Violette</i>	
CHARLIE CHAPLIN	24
Sloe Gin, Aprikosen Brandy, Zitrone, Zuckersirup <i>Sloe Gin, apricot brandy, lemon, sugar syrup</i>	
OLD CUBAN	24
Dunkler Rum, Limette, Zucker, Minze, Champagner <i>Dark rum, lime, sugar, mint, champagne</i>	
GIN BASIL SMASH	20
Gin, Zitrone, Zucker, Basilikum <i>Gin, lemon, sugar, basil</i>	



BITTER

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 Lieblingssparte eines jeden Bartenders.

BITTER

Similar to the sours, cocktails with bitter-tasting compounds are perfect pre-dinner drinks, since they stimulate the appetite. The bitter note gets here balanced with a light sweetness, which is the reason why the cocktails are also delicious after the meal.

Bitter cocktails – the favorite section of every bartender.

NEGRONI	18
Gin, Campari, roter Wermut <i>Gin, Campari, sweet vermouth</i>	
HANKY PANKY	20
Gin, Fernet Branca, roter Wermut <i>Gin, Fernet Branca, sweet vermouth</i>	
BOULEVARDIER	20
Bourbon, Campari, roter Wermut <i>Bourbon, Campari, sweet vermouth</i>	
CONTESSA	18
Gin, Aperol, trockener Wermut <i>Gin, Aperol, dry vermouth</i>	
PAPER PLANE	20
Bourbon, Aperol, Ramazotti, Zitrone <i>Bourbon, Aperol, Ramazzotti, lemon</i>	
BIANCONI	20
Gin, Kina l'Avion d'Or, weisser Wermut <i>Gin, Kina l'Avion d'Or, white vermouth</i>	
DEVIL'S SOUL	26
Roggen Whiskey, Mezcal, Averna, Aperol, Holunder <i>Rye, mezcal, Averna, Aperol, elderflower</i>	
MADE MAN	20
Rye Whiskey, Chartreuse, Kirschlikör, Fernet Branca <i>Rye, Chartreuse, cherry liqueur, Fernet Branca</i>	

sÜSS

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.



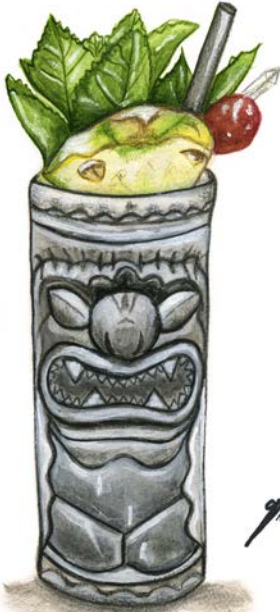
SWEET

Sweet cocktails – or after-dinner-cocktails – are generally suitable after the meal, to complete the menu. The rather strong, spirits-based cocktails leave behind an all-around satisfied palate with their sweetish keynote.

Perfectly combinable with cigars or chocolate.

WHISKEY OLD FASHIONED	22
Bourbon, Zucker, Bitters <i>Bourbon, sugar, bitters</i>	
L'OCCITAN	28
Dunkler Rum, Portwein, Vanillelikör, Lavendel, Holunder <i>Dark rum, port, vanilla liqueur, lavender, elderflower</i>	
ALPENSÜSS	24
Aperol, Appenzeller, Amaretto, Limmette Cordial, Orange <i>Aperol, Appenzeller, amaretto, lime cordial, orange</i>	
MANHATTAN	22
Roggen Whiskey, roter Wermut, Bitters <i>Rye, sweet vermouth, bitters</i>	
ESPRESSO MARTINI	20
Vodka, Kahlua, Kaffee <i>Vodka, Kahlua, coffee</i>	
BLOOD AND SAND	20
Scotch, roter Wermut, Kirsche, Orange <i>Scotch, sweet vermouth, cherry, orange</i>	
BRANDY ALEXANDER	20
Brandy, Bourbon, Kakao, Sahne, Muskatnuss <i>Brandy, bourbon, cacao, cream, nutmeg</i>	
AMBRE ABRICOT	24
Süßer Tokaj, weisser Rum, Aprikosen Brandy, Kakao, Tonic water <i>Sweet Tokaj, white rum, apricot brandy, cacao, tonic water</i>	
SILK STOCKING	20
Tequila, Kakaolikör, Grenadine, Rahm <i>Tequila, cacao liqueur, grenadine, cream</i>	

FRUCHTIG



Fruchtige Cocktails werden nicht vom Fruchtsaft her dominiert, sondern harmonieren perfekt mit den jeweiligen Spirituosen. Die Vielfalt an unterschiedlichen Geschmackskomponenten und Zutaten ist riesig und lässt eigentlich keine Wünsche offen. Viele bekannte Cocktails wie etwa Mai Tai, Hurricane, Bramble oder Piña Colada fallen in diese Kategorie und sind passend für eine Erfrischung zwischendurch.

FRUITY

Fruity cocktails are not dominated by fruit juice but are in perfect harmony with the respective spirit. The variety of different flavours and ingredients is huge and leaves nothing to be desired. Many well-known cocktails such as Mai Tai, Hurricane, Bramble or Piña Colada fall into this category and are suitable for a refreshment in between.

POP STAR MARTINI	22
Vodka, Popcorn Sirup, Passionsfrucht, Champagner	
<i>Vodka, popcorn syrup, passion fruit, champagne</i>	
HURRICANE	22
Heller Rum, dunkler Rum, Zitrone, Passionsfrucht	
<i>Light rum, dark rum, lemon, passion fruit</i>	
MAI TAI	22
Heller Rum, dunkler Rum, Limette, Cointreau, Orgeat	
<i>Light rum, dark rum, lime, Cointreau, orgeat</i>	
BOULEVARD ST. GÉRMAIN	22
Weisser Rum, Limette, Ananas, Holunder, Cointreau	
<i>Light rum, lime, pineapple, elderflower, Cointreau</i>	
BLOODY MARY	20
Vodka, Tomatensaft, Zitrone, Meerrettich, Gewürze	
<i>Vodka, tomato juice, lemon, horseradish, spices</i>	
LITSCHINO	22
Gin, Maraschino, Litschi, Zitrone, Grapefruit	
<i>Gin, Maraschino, lychee, lemon, grapefruit</i>	
MONKEY DANCE	22
Bourbon, Cointreau, Banane, Ananas, Zitrone	
<i>Bourbon, Cointreau, banana, pineapple, lemon</i>	
ROYAL ELDERFLOWER MOJITO	32
Weisser Rum, Holunderblüte, Minze, Limette, Champagner	
<i>Light rum, elderflower, mint, lime, champagne</i>	

TROCKEN & KLASSISCH



Diese Drinks sind die wirklichen Klassiker unter den Cocktails. Sie wurden schon zur Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert, also in der Entstehungszeit der Cocktails, getrunken. Egal ob Dry Martini, Champagne Cocktail oder The Last Word, klassische Cocktails sorgen immer und überall für eine zeitlose Eleganz.

DRY & CLASSIC

These drinks are the real classics among the cocktails. They are some of the earliest cocktails that were created and they have already been drunk around the end of the 19th century. Whether it's a Dry Martini, Champagne Cocktail or The Last Word, classic cocktails always ensure timeless elegance wherever you go.

THE CHAMPAGNE COCKTAIL	24
Cognac, Zucker, Angostura, Champagner <i>Cognac, sugar, Angostura, champagne</i>	
THE LAST WORD	22
Gin, Chartreuse verte, Limette, Maraschino <i>Gin, Chartreuse verte, lime, Maraschino</i>	
FREAKY DAY	26
Gin, Absinth, Gurke, Champagner <i>Gin, absinthe, cucumber, champagne</i>	
CORPSE REVIVER NO.2	24
Gin, Cointreau, Lillet blanc, Zucker, Absinth <i>Gin, Cointreau, Lillet blanc, sugar, absinthe</i>	
DRY MARTINI	18
Gin, trockner Wermut <i>Gin, dry vermouth</i>	
VESPER	20
Gin, Vodka, Lillet blanc <i>Gin, vodka, Lillet blanc</i>	
MEDITERRANEAN MARTINI	24
Gin, trockener Wermut, Thymian <i>Gin, dry vermouth, thyme</i>	
NAKED N' FAMOUS	22
Mezcal, Aperol, Chartreuse verte, Limette <i>Mezcal, Aperol, Chartreuse verte, lime</i>	
POET'S DREAM	22
Gin, trockener Wermut, Bénédictine <i>Gin, dry vermouth, Bénédictine</i>	

HIGHBALLS & LONGDRINKS

Highballs sind eng mit den weit verbreiteten Longdrinks verwandt und stehen für alte Bekannte und mehr oder weniger einfache Klassiker. Definiert sich ein Longdrink vor allem aus der einfachen Kombination aus Spirituose und Mixer, gelten viele vermeintlich klassische Longdrinks traditionell auch als Highballs. Der Unterschied zwischen Longdrink und Highball ist die Größe. Während ein Longdrink eine Füllmenge von über 200ml aufweist, ist der Highball ein Drink, der in einem kleineren Glas mit durch den Bartender festgelegten Mengen und Mischungsverhältnissen fertig serviert wird. Einfach, frisch und sprudelnd, so lässt sich der Charakter dieser Drinks wohl am ehesten beschreiben.



HIGHBALLS & LONGDRINKS

Highballs are closely related to the widespread long drinks, and they stand for old acquaintance and more or less plain classics. If a long drink is defined primarily by the simple combination of spirit and mixer, many supposedly classic long drinks are traditionally also considered highballs. The difference between a long drink and a highball is the size. While a long drink has a capacity of over 200ml, the highball is a drink that is served ready-made in a smaller glass with quantities and mixing ratios determined by the bartender. Simple, fresh and bubbly is probably the best way to describe the character of these drinks.

MOSCOW MULE	19
Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke <i>Vodka, ginger beer, lime, cucumber</i>	
LONDON MULE	19
Gin, Ginger Beer, Limette, Gurke <i>Gin, ginger beer, lime, cucumber</i>	
GREEN FIZZ	20
Gin, Limette, Gurke, Limonade <i>Gin, lime, cucumber, soda</i>	
DARK & STORMY	19
Dunkler Rum, Ginger Beer, Limette <i>Dark rum, ginger beer, lime</i>	
PEACH HORSE'S NECK	20
Bourbon, Pfirsich, Ginger Ale, Orange, Bitters <i>Bourbon, peach, ginger ale, orange, bitters</i>	
PIMM'S NO.1 CUP	19
Pimm's No.1, Ginger Ale, Früchte, Minze <i>Pimm's No.1, ginger ale, fruits, mint</i>	
CUBA LIBRE	19
Weisser Rum, Cola, Limette <i>Light rum, coke, lime</i>	
PALOMA	20
Weisser Tequila, Grapefruit, Limette, Thymian, Limonade <i>White tequila, grapefruit, lime, thyme, lemonade</i>	
PARKSIDE FIZZ	20
Vodka, Mandelsirup, Zitrone, Minze, Soda <i>Vodka, almond syrup, lemon, mint, soda</i>	

ALKOHOLFREI

Der Begriff «Mocktail» (vom englischen «to mock», sich über etwas lustig machen) wird diesen Eigenkreationen – bei Weitem – nicht gerecht Während unsere alkoholfreien Cocktails ihre alkoholischen Originale zwar nachahmen, stehen sie ihnen geschmacklich jedoch in nichts nach. Sie werden mit genauso viel Leidenschaft und erlesenen Zutaten ausgetüftelt und zubereitet.



NON-ALCOHOLIC

The term “Mocktail” (from “to mock”, to make fun of something) does – by far – not live up to those self-creations. Whilst our non-alcoholic cocktails do imitate their alcohol-containing originals, they are in no way inferior to their counterparts considering the taste. They are being puzzled out and prepared with the same amount of passion and delicate ingredients.

FIZZ ALPS	14
Kräutereistee, Zitrone, Honig, Apfel, Eiweiss, Soda <i>Herbal iced tea, lemon, honey, apple, egg white, soda</i>	
TROPICAL ELDERFLOWER	14
Kräutereistee, Ananas, Holunder, Zitrone <i>Herbal iced tea, pineapple, elderflower, lemon</i>	
RED PASSION	14
Erdbeere, Banane, Cranberry <i>Strawberry, banana, cranberry</i>	
HOMEMADE ICED TEA	9
Mit frischen Kräutern aus dem VJ-Garten <i>With fresh herbs from the VJ-garden</i>	
FRESH BERRY	9
Red Berry Soda, Früchte <i>Red Berry Soda, fruits</i>	
VJ LIMONADEN	10
Erdbeere / Ananas / Pfirsich / Minze <i>Strawberry / pineapple / peach / mint</i>	
GLT	9
Ginger & Lemongrass Tonic, Früchte <i>Ginger & Lemongrass Tonic, fruits</i>	
YOUNG PALOMA	9
Salty Grapefruit Soda, Früchte <i>Salty Grapefruit Soda, fruits</i>	

CHAMPAGNER

Champagner, der weltberühmte Schaumwein aus der Champagne, einer Region im Norden Frankreichs. Der König aller Schaumweine, hält mit seiner Qualität, seinem unnachahmlichen Geschmack und seinem Status ein Alleinstellungsmerkmal. Kein anderes Getränk wird so sehr mit festlicher Stimmung und Luxus in Verbindung gebracht wie der Champagner.

«Komm schnell, ich schmecke die Sterne!» – Dom Pérignon



CHAMPAGNE

Champagne, the world-famous sparkling wine from Champagne, a region in the north of France. The king of all sparkling wines, it holds a unique position with its quality, inimitable taste and status. No other drink is associated with festive mood and luxury as much as champagne.

“Come quickly, I am tasting the stars” – Dom Perignon

9/21

CHAMPAGNER CHAMPAGNE

Domaine Jeeper Grand Réserve – <i>Blanc de Blanc</i>	10 cl	19
	75 cl	120
Michel 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 Brut Nature Blanc de Blanc	75 cl	175
Charles Heidsieck Blanc de Blanc	75 cl	215
Laurent-Perrier Grand Siècle	75 cl	310

ROSÉ CHAMPAGNER ROSÉ CHAMPAGNE

Domaine Jeeper Premium Grand Rosé	10 cl	21
	75 cl	130
Louis Roederer Rosé Vintage 2015	75 cl	150
Moët & Chandon Rosé	75 cl	130
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	75 cl	165
Bollinger La Grande Année Rosé Vintage 2012	75 cl	330
Dom Pérignon Rosé Vintage 2008	75 cl	590

MILLÉSIMES

2004 Laurent Perrier Vintage Brut	75 cl	220
2008 Krug Vintage Brut	75 cl	1350
2010 Dom Ruinart Blanc de Blanc	75 cl	540
2013 Bollinger B 13 Blanc de Noir	75 cl	285
2012 Dom Pérignon	75 cl	430
2013 Louis Roederer Cristal	75 cl	520

WEIN

Wein ist eines der ältesten alkoholischen Getränke der Menschheit. So vielfältig wie die Traubensorten sind die Arten seines Genusses. Mit welcher Temperatur, in welchem Glas und zu welchem Essen welcher Wein getrunken wird, darüber scheiden sich die Geister. Wein ist eben nicht nur ein Getränk, sondern eine Philosophie.

Folge Deinem Herzen – Jetzt stehe vorm Weinregal. Wein ist nicht nur ein Getränk, sondern fast schon eine Philosophie. Wein ist Poesie in Flasche – Robert Louis Stevenson



WINE

Wine is one of the oldest alcoholic beverages known to mankind. The ways of enjoying it are as varied as the grape varieties. Opinions differ on the temperature at which wine is drunk, in which glass and with which food. Wine is not just a drink, but a philosophy.

Follow your heart – Now stand in front of the wine rack. Wine is not just a drink, it's almost a philosophy. Wine is poetry in a bottle – Robert Louis Stevenson

SPRUDELND | SPARKLING

Prosecco Bresolin Rissieri Superiore DOCG Brut	10 cl	11
Bresolin	75 cl	65
Glera		
Frische Zitrusfrüchte, roter Apfel und Akazienblüte		
<i>Fresh citrus, red apple and acacia flower</i>		

WEISSWEIN | WHITE WINE

Cuvée Escapade Thunersee	10 cl	11.50
Rebbau Genossenschaft Spiez, Schweiz	75 cl	70
Riesling-Sylvaner, Viognier, Sauvignon Blanc, Kerner		
Aromen von Stachelbeeren, Honig, Melisse und Nektarinen		
<i>Aromas of gooseberris, honey, lemon balm and nectarines</i>		
Clavien Chardonnay AOC Wallis	10 cl	13
Gérald Clavien - Bercoula SA, Schweiz	75 cl	80
Chardonnay		
Reife Grapefruit und Aprikose, Noten von Vanille und leichte Röstaromen		
<i>Ripe grapefruit and apricot, notes of vanilla and light roasted aromas</i>		
Blanc La Mascaronne AOC Côte de Provence	10 cl	10
Château La Mascaronne, Südfrankreich	75 cl	60
Vermentino, Sémillon		
Floral, grüner Apfel, Zitrusfrüchte, frisch & komplex		
<i>Floral, green apple, citrus fruits, fresh & complex</i>		
Les Pagodes de Cos blanc AOC Saint-Estèphe	10 cl	21
Château Cos d'Estournel, Bordeaux, Frankreich	75 cl	125
Sauvignon Blanc, Sémillon		
Aromen von Orangenblüten und Mandarinen, mineralische Frische		
<i>Aromas of orange blossom and mandarin, mineral freshness</i>		

ROSÉWEIN | ROSÉ WINE

Rosé La Mascaronne AOC Côte de Provence	10 cl	10
Château la Mascaronne, Südfrankreich	75 cl	60
Grenache, Cinsault, Syrah		
Himbeeren, reifer Pfirsich, saftig und komplex		
<i>Raspberry, ripe peach, juicy and complex</i>		

ROTWEIN | RED WINE

Cuvée Intro Thunersee	10 cl	11.50
Rebbau Genossenschaft Spiez, Schweiz	75 cl	70
Pinot Noir, Cabernet Jura		
Vollmundig und gehaltvoll, Aromen von Zwetschgen und dunklen Beeren		
<i>Full-bodied and rich, aromas of plums and dark berries</i>		

G d'Estournel AOC Médoc	10 cl	12
Goulée by Cos d'Estournel, Bordeaux, Frankreich	75 cl	75
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		
Gehaltvoller Wein mit Aromen von Cassis und Zartbitterschokolade		
<i>Rich wine with aromas of cassis and dark chocolate</i>		

Rouge La Mascaronne AOC Côte de Provence	10 cl	10
Château La Mascaronne, Südfrankreich	75 cl	60
Syrah, Cabernet Sauvignon		
Aromen von Cassis & schwarzer Johannisbeere, Kakao, Pfeffer, geschmeidige Tannine		
<i>Aromas of cassis & blackcurrant, cocoa, pepper, smooth tannins</i>		

Cos Labory AOC Saint-Estèphe	10 cl	15
Château Cos Labory, Bordeaux, Frankreich	75 cl	95
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc		
Brombeeren und Heidelbeeren, Veilchen, lebhaft, samtig und elegant		
<i>Blackberries and blueberries, violets, lively, velvety and elegant</i>		

SPRUDELND alkoholfrei SPARKLING non-alcoholic

Prickelnd Cuvée Blanc NO1	75 cl	50
Kolonne Null, Berlin, Deutschland		
Silvaner, Weissburgunder		
Erfrischender Schaumwein, prickelnde Säure und mineralisch		
Duft von hellen Früchten und Blüten		
<i>Refreshing sparkling wine, sparkling acid and mineral, scent of bright fruits and flowers</i>		

WEISS alkoholfrei WHITE non-alcoholic

Flein Zweigelt	10 cl	9
Schmidt am Bodensee, Deutschland	75 cl	50
Zweigelt		
Beeren, Holunder, Kirsch mit einem Nachhall von Vanille und Karamel		
<i>Berries, elderberry, cherry with a reverberation of vanilla and caramel</i>		

ROT alkoholfrei RED non-alcoholic

Cuvée NO2 Edition Mas Que Vino	75 cl	50
Kolonne Null, Berlin, Deutschland		
Tempranillo		
Frischer Auftakt, leichte rote Frucht nach Kirschen und Himbeeren		
Am Gaumen sehr weich und klar		
<i>Fresh attack, light red fruit of cherries and raspberries, very soft and clear on the palate</i>		

SPIRITOUSEN & LIKÖRE

Wohl kaum eine andere Getränkeart bietet eine breitere Auswahl als die Spirituosen und jedes Land hat seine eigene Spezialität: ob Gin, Vodka, Tequila, Rum oder Whisky, die Vielfalt ist breit und lässt fast keine Wünsche offen. Die süßen Verwandten der Spirituosen sind die Liköre: Bereits die alten Römer und Griechen verarbeiteten Wasser, Früchte oder Kräuter und Zucker zu aromatischen Weinen, die als Ursprung der heutigen Liköre gelten.



Ein Glas ist fabelhaft, zwei sind zu viel, und drei zu wenig. –
Schottischer Trinkspruch

SPRITS & LIQUEURS

Probably no other type of drink offers a wider selection than spirits and every country has its own speciality: whether gin, vodka, tequila, rum or whisky, the variety is high and leaves almost nothing to be desired.

The sweet relatives of the spirits are the liqueurs: The ancient Romans and Greeks already processed water, fruits or herbs and sugar into aromatic wines, which are considered the origin of today's liqueurs.

*One glass is fabulous, two is too much, and three is too little. –
Scottish toast*

GIN

	<i>Vol. %</i>	<i>4 cl</i>	<i>CHF</i>
Switzerland			
VJ Gin	42.0		18
Swiss Crystal Gin	46.0		18
The Alpinist	42.0		18
Matte Gin	42.0		22
Nginious!	45.0		22
Breil Pur	45.0		22
Turicum	41.5		18
Sloe Gin Matte	28.0		22
England			
Bombay East	42.0		15
Bombay Sapphire	40.0		13
Tanqueray	47.3		13
Tanqueray No.Ten	47.3		16
Sipsmith V.J.O.P.	57.7		28
Plymouth	57.0		22
Andere Länder / Other countries			
Hendrick's – <i>Scotland</i>	41.4		16
The Botanist – <i>Scotland</i>	46.0		16
Gin Mare – <i>Spain</i>	42.7		19
Nordes – <i>Spain</i>	40.0		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
Kyrö Napue – <i>Finland</i>	46.3		18
Elephant – <i>Germany</i>	45.0		18
Malfy Rosa – <i>Italy</i>	41.0		18
Bareksten – <i>Norway</i>	46.0		22

TONIC

Gent's Tonic – <i>Switzerland</i>			6
<i>Eher trocken, Enzian, herbe Bitterkeit mit frischem Aroma.</i>			
Swiss Mountain Spring – <i>Switzerland</i>			6
<i>Feine Zitrusnoten, perfekte Süsse, ausgewogene Bitternote.</i>			
Fever-Tree – <i>England</i>			6
<i>Fruchtiger Geschmack mit einer leichten Note von Bitterorangen.</i>			

VODKA

	<i>Vol. %</i>	<i>4 cl</i>	<i>CHF</i>
Wild Alps – <i>Switzerland</i>	40.0		16
The Alpinist – <i>Switzerland</i>	42.0		20
Ciroc – <i>France</i>	40.0		16
Grey Goose – <i>France</i>	40.0		18
Absolut – <i>Sweden</i>	40.0		13
Belvedere – <i>Poland</i>	40.0		16
Beluga Gold – <i>Russia</i>	40.0		52

TEQUILA & MEZCAL

	<i>Vol. %</i>	<i>4 cl</i>	<i>CHF</i>
El Jimador Blanco	40.0		13
Patron Silver	40.0		23
Patron Añejo	40.0		32
Mezcal Le Tribute	45.0		22
Padre Azul Blanco	38.0		30
Padre Azul Reposado	32.0		32
Padre Azul Anejo	38.0		34

APERITIFS & BITTERS

	<i>Vol. %</i>	<i>4 cl</i>	<i>CHF</i>
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
Ramazzotti	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

	<i>Vol. %</i>	<i>5 cl</i>	<i>CHF</i>
Tio Pepe Sherry	15.0		10
Graham's Port 20 years	20.0		22
Port 10 years	20.0		14
Bodegas Tradición Pedro Ximénez 20 years V.O.S.	15.0	2 cl	15

COGNAC & ARMAGNAC

	<i>Vol. %</i>	<i>2 cl</i>	<i>CHF</i>
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
Hennessy VS	40.0		13
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 & CALVADOS

	<i>Vol. %</i>	<i>2 cl</i>	<i>CHF</i>
Conde de Osborne	40.0		12
Asbach Selection 21 Jahre	40.0		22
Lepanto Solera	36.0		12
Calvados Ch. de Breuil 15 ans	41.0		13

FRUCHTDESTILLATE FRUIT DESTILLATES

	<i>Vol. %</i>	<i>2 cl</i>	<i>CHF</i>
Fassbind	40.0		12
<i>Vieille Prune / Vieille Pomme / Vieille Poire / Vieille Cerise / Vieil Abricot</i>			

RUM

	<i>Vol. %</i>	<i>4 cl</i>	<i>CHF</i>
<i>Kuba</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		80
Havana Club Máximo Extra Añejo	40.0	2cl	180
<i>Guatemala</i>			
Zacapa Gran Reserva 23 años	40.0		22
Zacapa Centenario XO Solera Reserva Especial	40.0		32
<i>Trinidad & Tobago</i>			
1919 Angostura 8 años	40.0		16
1824 Angostura 12 años	40.0		27
<i>Martinique</i>			
J.M. Agricole Millésimé 2001	46.6		39
<i>Venezuela</i>			
Diplomatico Reserva 12 años	40.0		18
Diplomatico Ambassador	47.0		80
<i>Panama</i>			
Abuelo 12 años	40.0		16
<i>Bermuda</i>			
Gosling's Black Seal	40.0		13
<i>Dominican Republic</i>			
Kirk and Sweeney 12 years	40.0		22
Matusalem 15 years	40.0		16
<i>Barbados</i>			
Plantation XO	40.0		22
<i>Philippinen</i>			
Don Papa	40.0		20

SINGLE MALT WHISKY

	<i>Vol. %</i>	<i>4 cl</i>	<i>CHF</i>
<i>Switzerland</i>			
Swiss Highland Classic	46.0		32
Swiss Highland Ice Label	56.9		49
<i>Schottland – Campbeltown</i>			
Springbank 10 years	46.0		21
<i>Schottland – Highlands</i>			
Dalwhinnie 15 years	43.0		18
Dalwhinnie 30 years	51.9		140
Oban 14 years	43.0		23
Glenturret 12 years	46.0		22
Glenmorangie 10 years	40.0		16
Glenmorangie «The Quinta Ruban»	46.0		20
Glenmorangie 18 years	43.0		36
<i>Schottland – Speyside</i>			
Cragganmore 12 years	40.0		16
Glenfiddich 12 years	40.0		16
Glenfiddich 15 years	40.0		24
Glenfiddich 18 years	40.0		28
Glenlivet 12 years	40.0		16
BenRiach 10 years	46.0		18
Macallan, Double Cask 12 years	40.0		24
<i>Schottland – Isle of Skye</i>			
Talisker 10 years	45.8		18
<i>Schottland – Orkney</i>			
Highland Park 18 years	43.0		52
<i>Schottland – Islay</i>			
Laphroaig 10 years	40.0		18
Bowmore 12 years	40.0		19
Ardbeg 10 years	54.2		21
Caol Ila 12 years	43.0		21
Lagavulin 16 years	43.0		24

SINGLE MALT WHISKY

	<i>Vol. %</i>	<i>4 cl</i>	<i>CHF</i>
<i>Scotland – Isle of Jura</i>			
Isle of Jura 10 years	40.0		16
<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

BLENDED WHISK(E)Y

	<i>Vol. %</i>	<i>4 cl</i>	<i>CHF</i>
<i>USA</i>			
Wild Turkey Straight Bourbon 81	40.5		13
Maker's Mark	45.0		16
Jack Daniel's	40.0		16
Jack Daniel's Single Barrel	45.0		22
Knob Creek Straight Bourbon	50.0		22
Yellow Rose Rye	45.0		16
Four Roses	40.0		12
Mastersons Rye 10 years	45.0		34
<i>Kanada</i>			
Canadian Club	40.0		13
<i>Ireland</i>			
Red Breast 12 years Single Pot Still	40.0		21
Tullamore Dew	40.0		12
<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
Hibiki Harmony	43.0		34

GRAPPA

	<i>Vol. %</i>	<i>2 cl</i>	<i>CHF</i>
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
Berta Tre Soli Tre	44.0		18

LIQUEURS

	<i>Vol. %</i>	<i>4 cl</i>	<i>CHF</i>
Bailey's Irish Cream	17.0		10
Amaretto Disaronno	28.0		10
Sambuca	40.0		10
Grand Marnier	40.0		12
Frangelico	20.0		12
Kahlua	16.0		12

WEITERE GETRÄNKE

Falls Sie bis jetzt kein passendes Getränk gefunden haben, können wir Sie hoffentlich mit unserer Auswahl an Fruchtsäften, Softgetränken, regionalen Bieren, Kaffeespezialitäten oder der breiten Teeauswahl begeistern.

Ein besonderes Highlight der Victoria Bar ist sicherlich unser hauseigenes Victoria Pale Ale Bock-Bier.

OTHER BEVERAGES

If you haven't found a suitable drink yet, we hope we can inspire you with our selection of fruit juices, soft drinks, regional beers, coffee specialities or the wide selection of teas.

A special highlight of the Victoria Bar is certainly our in-house Victoria Pale Ale Bock beer.



BIER | BEER

VICTORIA Huusbier	33 cl	9
JungfrauBräu vom Fass	30 cl	6
Rugenbräu Hell	33 cl	7.50
Rugenbräu Spezial dunkel	33 cl	7.50
Jungfrau Weizen	33 cl	7.50
Jungfrau Weizen	50 cl	10
Heineken 0.0 (alkoholfrei / non-alcoholic) 33 cl	7.50	

MINERALWASSER MINERAL WATER

Valser Classic (sparkling)	33 cl	6
Valser Silence (still)	33 cl	6
Valser Classic (sparkling)	75 cl	11
Valser Silence (still)	75 cl	11

SOFTDRINKS

Coca-Cola / Coke Zero	33 cl	6
Fanta / Sprite	33 cl	6
Apfelschorle / Süssmost	33 cl	6
Rivella Rot / Rivella Blau	33 cl	6
Swiss Mountain Spring	20 cl	6
<i>Classic Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale / Ginger Beer</i>		
Sanbittèr / Crodino	10 cl	6

SÄFTE | JUICES

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

FRISCHE SÄFTE FRESH JUICES

Orangen <i>Orange</i>	25 cl	12
Ananas / Mango <i>Pineapple / mango</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 / Chocolate	5.50
Ovomaltine	5.50
mit Rahm – <i>with whipped cream</i>	7.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten 8.1% Mehrwertsteuer.
All prices are stated in Swiss Francs and include 8.1% VAT.

Share your moments!

Like us!



@victoriajungfrau
#vjmoments

VICTORIA

BAR & TERRASSE

www.victoria-jungfrau.ch
Victoria Bar
Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa
Höhenweg 41, 3800 Interlaken