



nescens⁺
swiss anti-aging science
| SPA

Spa Bistro Menu

MINERALWASSER | MINERAL WATER

Valsér Classic	33 cl	6
Mineralwasser mit Kohlensäure <i>Sparkling water</i>	50 cl	8
Valsér Silence	33 cl	6
Mineralwasser ohne Kohlensäure <i>Still water</i>	50 cl	8
Karaffe Tafelwasser <i>Carafe tap water</i>	75 cl	5

SMOOTHIES

Green Smoothie	25 cl	6
Matcha, Ingwer, Grünkohl, Birne, Spinat, Banane, Apfel <i>Matcha, ginger, green cabbage, pear, spinach, banana, apple</i>		
Purple Smoothie	25 cl	6
Brombeere, Heidelbeere, Johannisbeere, Himbeere, Orange, Banane, Apfel <i>Blackberry, blueberry, currant, raspberry, orange, banana, apple</i>		
Pink Smoothie	25 cl	6
Pinke Drachenfrucht, Banane, Stachelannone, Apfel <i>Pink dragon fruit, banana, soursop, apple</i>		
Yellow Smoothie	25 cl	6
Passionsfrucht, Mango, Banane, Apfel, Orange <i>Passionfruit, mango, banana, apple, orange</i>		

SÄFTE | JUICES

Orange Ananas Apfel <i>Orange pineapple apple</i>	25 cl	6
--	-------	---

SPRITZ

Aperol Spritz		15
Aperol, Prosecco, Soda <i>Aperol, prosecco, soda</i>		
Passion Spritz		15
Maracuja, Zitrone, Prosecco, Soda <i>Passion fruit, lemon, prosecco soda</i>		
Yuzu Spritz		15
Yuzu, Holunder, Prosecco, Soda <i>Yuzu, elderflower, prosecco, soda</i>		
Basil Spritz		15
Basilikum, Zitrone, Prosecco, Soda <i>Basil, lemon, prosecco, soda</i>		

KÖSTLICHKEITEN ALS SNACK

DELIGHTS TO SNACK

Apero Plättli ^{G, L, N, SC}

38 / 68

Wurstwaren, Aufschnitt, Käse, Brot, Brotaufstrich, Oliven

FÜR ZWEI ODER VIER PERSONEN

Sausage, cold cuts, cheese, bread, spread, olives

FOR TWO OR FOUR PERSONS

VJ Signature Olives ^{VEGAN, N}

8

Hausmarinierte Oliven

Home marinated olives

Korean Fried Chicken ^G

24

Hausgemachte Poulet-Nuggets, Sweet Chili Sauce, Limette

Homemade chicken nuggets, sweet chili sauce, lime

SUPPE | SOUP

Grüne Erbsensuppe ^{L, SC}

17

Wattenwiler Guanciale, Petersilie

Green Pea Soup, Guanciale from Wattenwil, Parsley

KALT | COLD

«Rainbow» Salad ^{VEGAN}

14 / 19

Blattsalate, Rohes Saison Gemüse, Gartenkräuter, Beeren, Himbeerdressing

Lettuce, seasonal raw vegetables, Garden herbs, berries, raspberry vinaigrette

Caesar Salad ^{G, L}

19 / 28

Lattich, Feuzes Bergli AOP Alp Käse, Sardellen, Knoblauch Croûtons

Roman Lettuce, Feuzes Bergli AOP Alp Cheese, Anchovies, Garlic Croûtons

+ Schweizer Pouletbrust / *Swiss Chicken* ^L

12

Tuna Tatar ^{G, L}

34

Tatar vom Gelbflossen Thunfisch, Avocado, Minze, Reischips

Tatar of Yellowfin tuna, avocado, mint, rice chips

Schweizer Rindertatar «Klassisch» ^{G, L}

36 / 52

Toast & Butter

Swiss Beef Tatar «Classic», toast & butter

+ Bärner Frites / *Portion of Bernese Fries* ^{VEGAN}

9

Baby Spinat Salat ^{V, G, L}

26

Schwarzer Trüffel, Miso, Yuzu, Feuzes Bergli AOP Alpkäse

Baby spinach salad, black truffle, miso, yuzu, Feuzes Bergli AOP Alp Cheese

Carpaccio aus traditionellen Tomaten Sorten ^{VEGAN}

22

Basilikum, Zitronen-Olivenöl, Schwarze Oliven

Heirloom Tomato Carpaccio, basil, lemon-olive oil, black olives

+ Schangnauer Büffel Mozzarella / *Buffalo Mozzarella «Schangnau»* ^L

12

Victoria's Buddha Bowl ^{VEGAN}

24

Blattsalate, Kichererbsen, Avocado, Sprossen & Wassermelone

Lettuce, chickpeas, Avocado, sprouts & watermelon

WARME HAUPTSPEISEN | WARM MAIN COURSES

Victoria's Burger ^G	34
VJ Burger Bun, Schweizer Rindfleisch, Tomaten, Karamellisierte Zwiebeln, Bärner Frites oder Coleslaw <i>VJ Burger bun, Swiss beef patty, tomato, Caramelized onions, local fries or coleslaw</i>	
mit Feuzes Bergli AOP Käse ^L <i>with Feuzes Bergli AOP cheese ^L</i>	3
mit Bärner Speck ^{SC} <i>with local bacon ^{SC}</i>	3
Victoria's Club Sandwich ^{G, L, SC}	36
Poulet, Ei, Eisbergsalat, Bärner Speck, Bärner Frites <i>Chicken, egg, iceberg salad, local bacon, local fries</i>	
Penne Arrabbiata ^{VEGAN, G}	22
Pikante Tomatensauce, Schalotten Confit <i>Spicy tomato sauce, shallot confit</i>	
+ Feuzes Bergli AOP Käse / <i>Feuzes Bergli AOP cheese ^L</i>	3

SÜSS | SWEET

VJ Tartelettes ^{V, G, L, N}	9
Saisonale Tartelettes <i>Seasonal tartlets</i>	
Giolito Ice Cream ^{V, L, N}	pro 120 ml Becher <i>per 120 ml cup</i> 8.50
Vanille Schokolade Erdbeere Karamell Kokosnuss Joghurt <i>Vanilla chocolate strawberry caramel coconut yogurt</i>	
Giolito Sorbets ^{VEGAN}	pro 120 ml Becher <i>per 120 ml cup</i> 8.50
Himbeer Mango Mandarinen <i>Raspberry mango tangerine</i>	
mit Rahm ^L / <i>with whipped cream ^L</i>	2

Gerichte Kennzeichnung | Declaration of ingredients

V Vegetarisches Gericht <i>vegetarian dish</i>
G Gericht mit Gluten <i>contains gluten</i>
L Gericht mit Laktose <i>contains lactose</i>
N Gericht mit Nüssen <i>contains nuts</i>
SC Gericht mit Schweinefleisch <i>contains pork meat</i>
SF Gericht mit Krustentieren Schalentieren Weichtieren <i>contains crustaceans shellfish mollusc</i>

Herkunftsbezeichnung / Declaration of origin

Rind <i>beef</i> Schweiz <i>Switzerland</i>
Schwein <i>pork</i> Schweiz <i>Switzerland</i>
Geflügel <i>chicken</i> Schweiz <i>Switzerland</i>
Thunfisch <i>tuna</i> Westlicher & östlicher Pazifischer Ozean / <i>Western & Eastern Pacific Ocean</i>
Sardellen <i>anchovies</i> Mittlerer & Nordostatlantik / <i>Middle & Northeastern Atlantic Ocean</i>
Brot <i>bread</i> Schweiz <i>Switzerland</i>

SOFTGETRÄNKE | SOFTDRINKS

Coca-Cola Company Coca-Cola Coca-Cola Zero Fuse Tea Fanta Sprite	33 cl	6
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon Tonic Water	20 cl	6

BIER | BEER

Flaschenbiere | Bottled beer

Rugenbäu Hell	33 cl	7.50
VICTORIA Huusbier – Märzen	33 cl	9
Jungfrau Weizen	50 cl	10
Heineken alkoholfrei	33 cl	7.50

SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE

Prosecco	10 cl	11
Bresolin Rissieri Superiore DOCG Brut	75 cl	65
Champagner	10 cl	19
Jeeper Grand Reserve, Champagne, Frankreich	37.5 cl	65
	75 cl	120

WEIN | WINE

Weisswein White wine	10 cl	10
Château La Mascaronne Blanc, Côte de Provence AOC, Frankreich Vermentino, Sémillon	75 cl	60
Roséwein Rose wine	10 cl	10
Château La Mascaronne Rosé, Côte de Provence AOC, Frankreich Grenache, Cinsault, Syrah	75 cl	60
Rotwein Red wine	10 cl	10
Château La Mascaronne Rouge, Côte de Provence AOC, Frankreich Syrah, Cabernet Sauvignon	75 cl	60

KAFFEE & TEE | COFFEE & TEA

Kaffee Espresso <i>Coffee espresso</i>	5.50
Milchkaffee Cappuccino Latte Macchiato <i>Latte cappuccino latte macchiato</i>	6.50
Doppelter Espresso <i>Double espresso</i>	6.50
Portion Tee <i>Pot of tea</i>	8.50

COCKTAILS

Mojito

Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda
Rum, lime, sugar, mint, soda

18

unYUZUal sour

Yuzu, Holunder, Aperol
Yuzu, elderberry, Aperol

19

London Yuzu

Yuzu, Holunder, Gin
Yuzu, elderflower, gin

19

Hurricane

Maracuja, Zitrone, weisser Rum
Passion fruit, lemon, light rum

19

Gin Basil

Basilikum, Limette, Gin
Basil, lemon, gin

19

ALKOHOLFREIE COCKTAILS | MOCKTAILS

Yuzu Soda

Yuzu, Holunder, Soda
Yuzu, elderflower, soda

13

Basil Soda

Basilikum, Limette, Soda
Basil, lime, soda

13

Passion Soda

Maracuja, Zitrone, Soda
Passion fruit, lemon, soda

13



VICTORIA-JUNGFRAU

GRAND HOTEL & SPA

INTERLAKEN

