

VICTORIA

BAR & TERRASSE

==== @ =====

La Terrasse

BRASSERIE

MENU

KÖSTLICHKEITEN ALS SNACK | DELIGHTS TO SNACK

VJ Signature Olives ^{VEGAN, N}	8
Hausmarinierte Oliven <i>Home marinated olives</i>	
Apero Plättli ^{G, L, N, SC}	38 / 68
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>	
Militär-Chässchnitten ^{V, G, L}	15
Knusprige Mini Militär-Käseschnitten <i>Crispy mini military cheese crusts</i>	
Samosas ^{G, SF}	19
Krevetten Samosas, Mango Chutney <i>Shrimp samosas, mango chutney</i>	

KALTE KÖSTLICHKEITEN | COLD DELIGHTS

Nüsslisalat & Radicchio ^{VEGAN, N}	22
Topinambur-Marroni Dressing, Topinambur Chips getoastete Baumnüsse <i>Jerusalem artichoke-chestnut dressing, Jerusalem artichoke chips Toasted walnuts</i>	
Caesar Salad ^{G, L}	19 / 28
Lattich, geriebener Sbrinz, Sardellen, Knoblauch Croûtons <i>Roman lettuce, grated Sbrinz cheese, anchovies, garlic croûtons</i>	
Schweizer Rindstatar ^{G, L}	36 / 52
Schweizer Rindstatar, Eigelbcreme, Kräutersalat und Radieschen Trüffel, Toastbrot <i>Swiss beef tatar, egg yolk cream, herb salad and radish Truffle, toast bread</i>	
Vegan Wrap ^{G, N, VEGAN}	22
Dinkel-Seitan & sonnengetrocknete Tomaten New Roots «Greek Style», Limetten-Teriyaki Sauce <i>Spelt seitan & sun-dried tomatoes New Roots "Greek Style", lime Teriyaki sauce</i>	
Tuna Tatar	34
Tatar vom Gelbflossen Thunfisch, Avocado, Minze, Reischips <i>Tatar of Yellowfin tuna, avocado, mint, rice chips</i>	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten 7.7% Mehrwertsteuer bis zum 31.12.2023 und 8.1% ab dem 1.1.2024..

All prices are stated in Swiss Francs and include 7.7% VAT until December 31st 2023 and 8.1% as of January 1st 2024.

WARME KÖSTLICHKEITEN | WARM DELIGHTS

Kürbiscrèmesuppe ^{V,L}	17
Getoastete Kürbiskerne & Kürbiskernöl <i>Toasted pumpkin seeds & pumpkin seed oil</i>	
Jungfrau's Crispy, Golden Vegan Nuggets ^{VEGAN,G}	19
Soja, Sweet Chili Sauce, Koriander, Zitrone <i>Soy, sweet chili sauce, coriander, lemon</i>	
Korean Fried Chicken ^G	24
Hausgemachte Poulet-Nuggets, Sweet Chili Sauce, Limette <i>Homemade chicken nuggets, sweet chili sauce, lime</i>	
Fish & Chips ^{G,L}	38
Ringgenberger Egli im Bierteig, Bärner Frites, Remoulade, Zitrone <i>Local perch Fish & Chips, local fries, remoulade, lemon</i>	
Bärner Frites ^{VEGAN}	10
Portion Pommes Frites <i>Portion of french fries</i>	

CRAFT BURGER & SANDWICH

Victoria's Burger ^{G,L}	34
VJ Burger Bun, Schweizer Rindfleisch, Tomaten, karamellierte Zwiebeln, Smoked Burger Sauce, Bärner Frites oder Coleslaw <i>VJ burger bun, Swiss beef patty, tomato, caramelized onions, Smoked burger sauce, local fries or coleslaw</i>	
mit Feuzes Bergli AOP Käse / <i>with Feuzes Bergli AOP cheese</i> ^L	3
mit Bärner Speck / <i>with local bacon</i> ^{SC}	3
Jungfrau's Burger «The Vegetarian» ^{V,G}	32
Mais-Chia Samen-Teff Bun, Soja, Guacamole, Smoked Burger Sauce, Antipasti Gemüse, Süsskartoffel Pommes Frites oder Coleslaw <i>Corn-chia seeds-teff bun, soy, guacamole, Smoked Burger Sauce, Antipasti vegetable, sweet potato fries or coleslaw</i>	
mit Feuzes Bergli AOP Käse / <i>with Feuzes Bergli AOP cheese</i> ^L	3
Victoria's Club Sandwich ^{G,L,SC}	36
Schweizer Poulet, Ei, Eisbergsalat, Bärner Speck, Bärner Frites <i>Swiss chicken, egg, iceberg salad, local bacon, local fries</i>	

HERKUNFTSBEZEICHNUNG / DECLARATION OF ORIGIN

Rind / <i>beef</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Schwein / <i>pork</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Poulet / <i>chicken</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Thunfisch / <i>tuna</i>	Westlicher & Östlicher Pazifischer Ozean / <i>Western & Eastern Pacific Ocean</i>
Egli / <i>pike perch</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Riesengarnelen / <i>King prawns</i>	Vietnam / <i>Vietnam</i>
Sardellen / <i>anchovies</i>	Mittlerer & Nordostatlantik / <i>Middle & Northeast Atlantic</i>

GERICHTE-KENNZEICHNUNG

V	Vegetarisches Gericht
L	Gericht mit Laktose
SC	Gericht mit Schweinefleisch
G	Gericht mit Gluten
N	Gericht mit Nüssen
SF	Gericht mit Krustentieren / Schalentieren / Weichtieren

DECLARATION OF INGREDIENTS

V	vegetarian dish
L	contains lactose
SC	contains pork meat
G	contains gluten
N	contains nuts
SF	contains crustaceans / shellfish / mollusc

SÜSSES | SWEETS

Coupe «Danmark» ^{V, G, L, N}	15
Vanille Glace, Schokoladen Sauce, Chantilly <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, chantilly</i>	
Coupe «Victoria» ^{V, G, L, N}	15
Schokoladen Glace, Cookies, Chantilly <i>Chocolate ice cream, cookies, chantilly</i>	
Victoria-Jungfrau Eiskaffee ^{V, G, L}	14
Vanille Glace, Mokka Glace, Kaffee, Chantilly <i>Vanilla ice cream, mocca ice cream, coffee, chantilly</i>	
New York Cheesecake ^{V, G, L, N}	14
Karamellierte Pekannüsse, Fleur de Sel <i>Caramelized pecan nuts, fleur de sel</i>	
Früchteteller ^{VEGAN}	14
Auswahl an frischen Früchten <i>Selection of fresh fruits</i>	
VJ Tartelettes ^{V, G, L, N}	9
Saisonale Tartelettes <i>Seasonal tartlets</i>	
VJ Patisserie ^{V, G, L, N}	9
Köstlichkeiten aus unserer Patisserie <i>Selected delights from our pastry kitchen</i>	
Joghurt Glace von der Molkerei Meiringen ^{V, L, N}	
<i>Yoghurt ice cream from the dairy in Meiringen</i>	
Schokolade / Vanille / Mocca / Erdbeere <i>Chocolate / vanilla / mocca / strawberry</i>	
pro Kugel / <i>per scoop</i>	4.5
mit Chantilly / <i>with chantilly</i> ^L	2
Sorbets ^{VEGAN}	
Himbeere / Zitrone / Mango / Kokos <i>Raspberry / lemon / mango / coconut</i>	
pro Kugel / <i>per scoop</i>	4.5
mit Chantilly / <i>with chantilly</i> ^L	2