

• VICTORIA •

# La Terrasse

BRASSERIE

## VORSPEISEN

POPCORN-SHRIMP <sup>G, SF</sup>	34
Tempura, scharfe Mayonnaise	
PIZZETTA MIT SCHWARZEM TRÜFFEL <sup>V, G, L</sup>	42
Taleggio	
CRISPY SHAKE <sup>SF</sup> 4 STÜCK	27
Lachstatar, knuspriger Reis, Sesam Frühlingszwiebel, Tobiko	
CRISPY MAGURO <sup>SF</sup> 4 STÜCK	30
Thunfischstatar, knuspriger Reis, Sesam Cancha, Jalapeño	
PÂTÉ EN CROÛTE «LA TERRASSE» <sup>G, L, N, SC</sup>	28
Waldorfsalat, Wachtelei	
CARPACCIO AUS TRADITIONELLEN <sup>VEGAN</sup> TOMATEN SORTEN	18
Basilikum, Zitronen-Olivenöl, schwarze Oliven + Schangnauer Büffelmozzarella <sup>L</sup>	+12
GRÜNE ERBSENSUPPE <sup>L, SC</sup>	17
Wattenwiler Guanciale, Petersilie	

## SALATE

VICTORIA'S BUDDHA BOWL <sup>VEGAN</sup>	24
Blattsalate, Kichererbsen, Avocado Sprossen & Wassermelone	
«RAINBOW» SALAT <sup>VEGAN</sup>	14 / 19
Blattsalate, rohes Saison Gemüse Gartenkräuter, Beeren, Himbeerdressing	
BABY SPINAT SALAT <sup>V, G, L</sup>	18 / 26
Schwarzer Trüffel, Miso, Yuzu Feuzes Bergli AOP Alpkäse	
CAESAR SALAT <sup>G, L</sup>	19 / 28
Romanasalat, Feuzes Bergli AOP Alpkäse Sardellen, Knoblauch-Croûtons	

## CRUDOS

TATAR VOM GELBFLOSSEN THUNFISCH	34
Avocado, Minze, Reischips	
CEVICHE VOM SWISS LACHS <sup>G, SF</sup>	29
Schwarzer Trüffel, Sojasauce, Limette, Sellerie	
SCHWEIZER RINDSTATAR «KLASSISCH» <sup>G, L</sup>	36 / 52
Toast & Butter + Bärner Frites <sup>VEGAN</sup>	+9

# La Terrasse

BRASSERIE

## GRILL

SCHWEIZER RINDERFILET «STEAK AU POIVRE»<sup>L</sup> – 64

Pfefferrahmsauce

HALAL LAMMKOTELETES<sup>L</sup> – 52

Sauce Vierge

MISTKRATZERLI «AMERICAN»<sup>G, L</sup> – 32

Senf, Rotweinsauce

ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»<sup>L</sup> – 48

«Café de Paris»-Butter

RIESENGARNELEN<sup>L, SF</sup> – 48

Zitronen Beurre Blanc

## ZUM TEILEN

CHÂTEAUBRIAND «LA TERRASSE»<sup>G, L</sup> – 74/pp

AB 2 PERSONEN

Sauce Béarnaise, Rotweinsauce

GEBRATENER SEETEUFEL, FENCHEL, PERNOD<sup>L, SF</sup> – 68/pp

AB 2 PERSONEN

Zitrone Beurre Blanc

## BITTE WÄHLEN SIE IHRE ZWEI BEVORZUGTEN BEILAGEN:

Rosmarinkartoffeln<sup>V, L</sup> / Bärner Frites<sup>VEGAN</sup> / Röstli<sup>V, L</sup>  
Parmesan-Risotto<sup>V, L</sup> / Sommergemüse<sup>V, L</sup> / Petersilien-Spinat<sup>V, L</sup>  
Sautierte Pilze<sup>V, L</sup> / Cole Slaw Salat<sup>V</sup>

Jede weitere Beilage CHF 8

Sauce Béarnaise<sup>V, L</sup> / Pfefferrahmsauce<sup>L</sup> / Rotweinsauce  
Zitronen Beurre Blanc<sup>L</sup> / Sauce Vierge<sup>VEGAN</sup>

Jede weitere Sauce CHF 6

## KLASSIKER

<b>MOULES FRITES</b> <sup>L, SF</sup>	38
Weisswein, JulienneGemüse, Kräuter Bärner Frites	
<b>SIGRISWILER FORELLENFILET «MÜLLERIN»</b> <sup>G, L, SF</sup>	42
Zitronen Beurre Blanc, Petersilien-Spinat, Salzkartoffeln	
<b>«SWISS &amp; CHIPS»</b> <sup>G, SF</sup>	38
Ringgenberger Egli im Bierteig, Bärner Frites, Remoulade, Zitrone	
<b>PACCHERI</b> <sup>G, L, SF</sup>	56
Hummer-Ragout, Bisque, Basilikum	
<b>ZÜRCHER GSCHNÄTZLETS</b> <sup>G, L</sup>	42
Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce, Rösti	
<b>VICTORIA'S BURGER</b> <sup>G</sup>	34
Schweizer Rindfleisch, Tomaten, Karamellierte Zwiebeln Bärner Frites oder Cole Slaw Salat	
+ Feuzes Bergli AOP Alpkäse <sup>L</sup>	+3
+ Bärner Speck <sup>SC</sup>	+3
<b>PENNE ARRABBIATA</b> <sup>VEGAN, G</sup>	22
Pikante Tomatensauce, Schalotten Confit	
+ Feuzes Bergli AOP Alpkäse <sup>L</sup>	+3
<b>VICTORIA'S VEGANE BOWL</b> <sup>VEGAN</sup>	26
Glasiertes Sommergemüse, Baby Artischocken «Hummus» von gelben Erbsen, Vinaigrette	

### HERKUNFTSBEZEICHNUNG

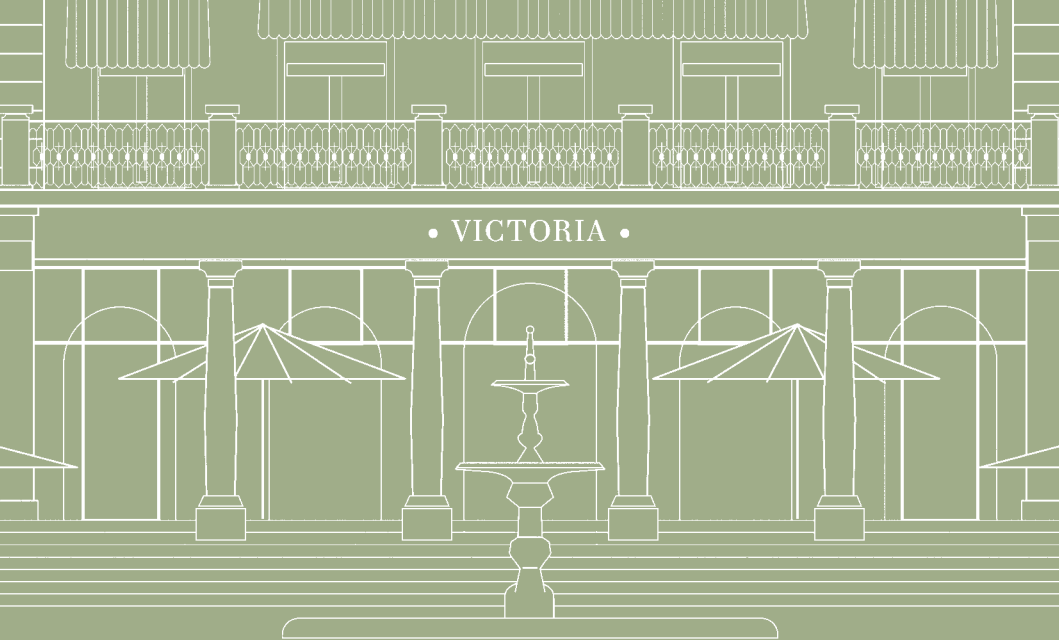
Kalb	Schweiz	Lamm	Irland
Rind	Schweiz	Lachs	Schweiz
Schwein	Schweiz	Forelle	Schweiz
Seeteufel	Nordostatlantik	Hummer	US / Nordwestatlantik
Egli	Schweiz	Miesmuscheln	Niederlande
Thunfisch	westlicher & östlicher Pazifischer Ozean	Riesengarnelen	Vietnam
Geflügel	Schweiz	Sardellen	Mittlerer & Nordostatlantik
		Brot	Schweiz

### GERICHTE-KENNZEICHNUNG

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

## DESSERTS

VICTORIA'S MILLE FEUILLE <sup>V, G, L</sup> Himbeer Sorbet	16
BEEREN VARIATION <sup>VEGAN</sup> Erdbeer Sorbet	21
SCHOKOLADEN MOUSSE «JUNGFRAU» <sup>V, G, L, N</sup> Chantilly	16
PFIRSICH & VANILLE TARTE <sup>V, G, L, N</sup> Basilikum Sorbet	14
PROFITEROLES & SCHOKOLADEN SAUCE <sup>V, G, L, N</sup> Vanille Glace	14
JOGHURT GLACE VON DER MOLKEREI MEIRINGEN <sup>V, L, N</sup> Schokolade   Vanille   Mocca   Haselnuss	
PRO KUGEL	5
MIT CHANTILLY <sup>L</sup>	2
SORBET <sup>VEGAN</sup> Himbeere   Erdbeere   Zitrone   Mango   Kokos	
PRO KUGEL	5
MIT CHANTILLY <sup>L</sup>	2
COUPE «DANMARK» <sup>V, G, L, N</sup> Vanille Glace, Schokoladen Sauce, Chantilly	15
COUPE «ROMANOFF» <sup>V, G, L</sup> Vanille Glace, Erdbeeren, Erdbeer Sauce, Chantilly	15
COUPE «VICTORIA» <sup>V, G, L, N</sup> Schokoladen Glace, Cookies, Chantilly	15
VJ TARTELETTES <sup>V, G, L, N</sup> Saisonale Tartelettes	9
LOKALE KÄSEAUSWAHL <sup>V, G, L, N</sup> Früchtebrot, Chutney	28



Authentische Küche – modernes Ambiente.

Auf der Karte der La Terrasse Brasserie finden sich Gerichte im klassischen Stil einer Brasserie, welche sich durch ausgewählte hochwertige Produkte, die zu 90% aus der Schweiz kommen, auszeichnen.

Somit wird der lokale Bezug und die enge Verbindung mit den Lieferanten und Produzenten vor Ort, im Sinne der Nachhaltigkeit, weiter gestärkt.



**VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA**

Höheweg 41 · 3800 Interlaken · [info@victoria-jungfrau.ch](mailto:info@victoria-jungfrau.ch) · [www.victoria-jungfrau.ch](http://www.victoria-jungfrau.ch)  
[www.michelreybier.com](http://www.michelreybier.com)