

• VICTORIA •

La Terrasse

BRASSERIE

ZUM SNACKEN & GENIESSEN

VJ SIGNATURE OLIVES ^{VEGAN, N}	8
Hausmarinierte Oliven	
APERÒ PLÄTTLI ^{G, L, N, SC}	38 / 68
Wurstwaren, Aufschnitt, Käse, Brot, Brotaufstrich, Oliven FÜR ZWEI ODER VIER PERSONEN	
MILITÄR-CHÄSSCHNITTEN ^{V, G, L}	15
Knusprige Mini Militär-Käseschnitten	
SAMOSAS ^{G, SF}	19
Krevetten Samosas, Mango Chutney	
«KOREAN FRIED CHICKEN» ^G	24
Hausgemachte Poulet-Nuggets, Sweet Chili Sauce, Limette	
JUNGFRAU'S CRISPY, GOLDEN VEGAN NUGGETS ^{VEGAN, G}	19
Soja, Sweet Chili Sauce, Koriander, Zitrone	

KALT & LEICHT

CARPACCIO VOM EINGELEGTEN KÜRBIS ^{V, L}	22
Schnittlauch Frischkäse, getoastete Kürbiskernen	
SCHWEIZER RINDSTATAR ^{G, L}	36 / 52
Eigelbcrème, Kräutersalat & Radieschen, Trüffel, Toastbrot	
GEFLÜGELLEBER PARFAIT ^{G, L, N}	32
Quittengel, Nusscrème, Butterbrioche	
CEVICHE VOM SWISS LACHS ^G	29
Ponzu, Sellerie, Trüffel, Borretsch	
SCHANGNAUER BÜFFELMOZZARELLA ^{V, L}	26
Tomaten, Basilikum	
TATAR VOM GELBFLOSSEN THUNFISCH	34
Avocado, Minze, Reischips	
VEGAN WRAP ^{VEGAN, G, N}	22
Dinkel-Seitan & sonnengetrocknete Tomaten New Roots «Greek Style», Limetten-Teriyaki Sauce	

La Terrasse

BRASSERIE

SALAT

BABY SPINAT SALAT ^{V, G, L} – 26

Trüffel, Miso, Yuzu

NÜSSLISALAT & RADICCHIO ^{VEGAN, N} – 22

Topinambur-Marroni Dressing, Topinambur Chips
Getoastete Baumnüsse

CAESAR SALAD ^{G, L} – 19 / 28

Lattich, geriebener Sbrinz, Sardellen, Knoblauch Croûtons

FLEISCH

SCHWEIZER RINDSFILET ^{G, L} – 64

Dauphine-Kartoffeln, Randen, Rotwein-Schalottenjus

48 STUNDEN GESCHMORTE KALBSBACKE ^L – 54

Kartoffelstock, glasierte Rübli, Trüffeljus

ZÜRCHER GSCHNÄTZLETS ^{G, L} – 42

Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce, Rösti

REGIONALES POULET «COQ AU VIN BLANC» ^L – 36

Kartoffelstock, glasierte Rübli, gebratene Austernseitling

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS ^L – 48

Pommes Allumettes, Broccoli

SCHWEIZER POULETBRUST «SUPRÊME» ^L – 38

Weissweinsrisotto, Broccoli, Geflügeljus

CHÂTEAUBRIAND «LA TERRASSE» ^{G, L} – 74/pp
AB 2 PERSONEN

Rotwein-Schalottenjus, Sauce Béarnaise, Selleriepüree, Broccoli & Rübli

FISCH & MEERESFRÜCHTE

SIGRISWILER FORELLENFILET ^{G, L} – 42

Kohlrabi, Apfel, Sellerie, Schnittlauch, Limetten Beurre Blanc

MOULES FRITES ^{L, SF} – 38

Weisswein, Julienne Gemüse mit Kräutern, Bärner Frites

RIESENGARNELEN ^{L, SF} – 49

Fenchelrisotto, Peperoni, Safran Beurre Blanc

RINGGENBERGER EGLI IM BIERTEIG ^G – 38

Bärner Frites, Remoulade, Zitrone

CRAFT BURGER & SANDWICH

VICTORIA'S BURGER ^{G, L}	34
VJ Burger Bun, Schweizer Rindfleisch, Tomaten, Karamellierte Zwiebeln, Smoked Burger Sauce, Bärner Frites oder Coleslaw	
MIT FEUZES BERGLI AOP KÄSE ^L	+ 3
MIT BÄRNER SPECK ^{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	
MIT FEUZES BERGLI AOP KÄSE ^L	+ 3
VICTORIA'S CLUB SANDWICH ^{G, L, SC}	36
Schweizer Poulet, Ei, Eisbergsalat, Bärner Speck, Bärner Frites	

WARME KÖSTLICHKEITEN

KÜRBISCRÈMESUPPE ^{V, L}	17
Getoastete Kürbiskernen & Kürbiskernöl	
LINSEN-KICHERERBSEN DAL ^{VEGAN, G}	26
Shiitake Pilze, Süsskartoffel, Koriander	
FONTINA RAVIOLI ^{V, G, L}	26
Fontina Käse, Kürbis mit seinen Kernen, Salbei	
PENNE ARRABBIATA ^{V, G, L}	25
Pikante Tomatensauce, Schalotten Confit, Sbrinz	

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lachs	Schweiz
Miesmuscheln	Niederlande

Thunfisch

Egli
Forelle
Riesengarnelen
Sardellen

westlicher & östlicher
Pazifischer Ozean
Schweiz
Schweiz
Vietnam
Mittlerer & Nordost-
atlantik

GERICHTE-KENNZEICHNUNG

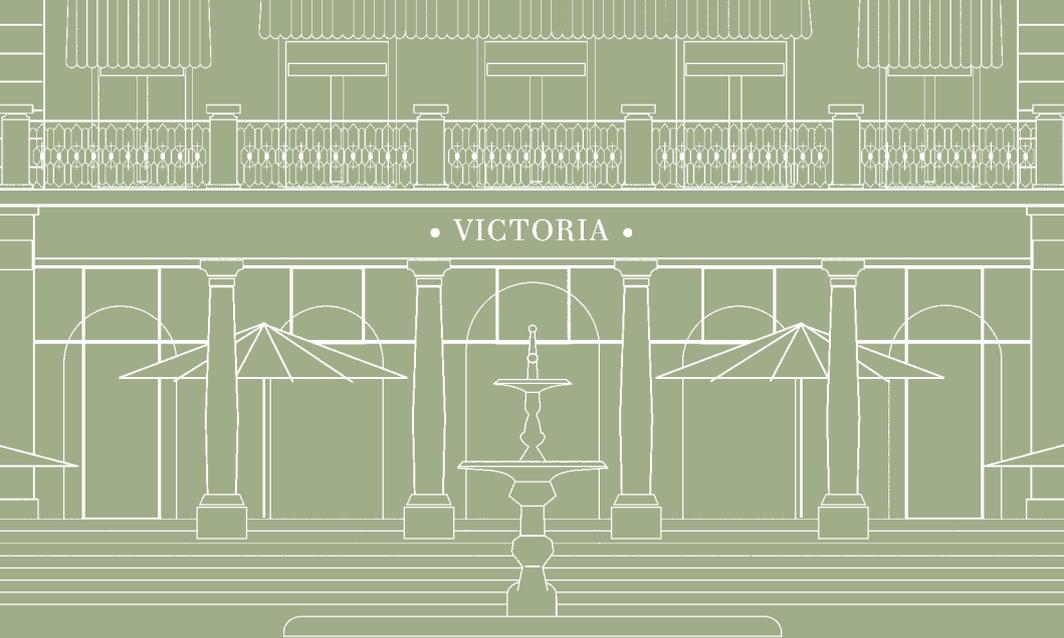
V	Vegetarisches Gericht
L	Gericht mit Laktose
SC	Gericht mit Schweinefleisch

G	Gericht mit Gluten
N	Gericht mit Nüssen
SF	Gericht mit Krustentieren / Schalentieren / Weichtieren

DESSERTS

VICTORIA'S MILLE FEUILLE ^{V, G, L} Himbeeren	16
BIRNEN TARTE TATIN ^{VEGAN, N} Vanille	14
SCHOKOLADEN MOUSSE «JUNGFRAU» ^{V, L, N} Chantilly	16
ANANAS CRÈME BRULÉE ^{V, L} Mangosorbet	12
NEW YORK CHEESECAKE ^{V, G, L, N} Karamellisierte Pekannüsse, Fleur de Sel	14
JOGHURT GLACE VON DER MOLKEREI MEIRINGEN ^{V, L, N} Schokolade Vanille Mocca Erdbeere PRO KUGEL MIT CHANTILLY ^L	4.5 2
SORBET ^{VEGAN} Himbeere Zitrone Mango Kokos PRO KUGEL MIT CHANTILLY ^L	4.5 2
COUPE «DANMARK» ^{V, G, L, N} Vanille Glace, Schokoladen Sauce, Chantilly	15
COUPE «VICTORIA» ^{V, G, L, N} Schokoladen Glace, Cookies, Chantilly	15
VJ TARTELETTES ^{V, G, L, N} Saisonale Tartelettes	9
VJ PATISSERIE ^{V, G, L, N} Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	9
LOKALE KÄSEAUSWAHL ^{V, G, L, N} Früchtebrot, Chutney	28

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.



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 · www.victoria-jungfrau.ch
www.michelreybier.com