

• VICTORIA •

La Terrasse
BRASSERIE

VORSPEISEN

HEIRLOOM TOMATEN CARPACCIO  18

Rote Zwiebeln-Yuzu Vinaigrette, Basilikum Sorbet

Mit Marbacher Mozzarellakugeln    28

Mit New Root's «La Cotta Olivenöl»   26

CAESAR SALAT     19/28

Romanasalat, Feuzes Bergli AOP Alpkäse

Sardellen, Knoblauch-Croûtons

+ Schweizer Pouletbrust  +12

+ Garnelen vier Stück  +16

VICTORIA'S KALTE BUDDHA BOWL   19/28

Gartengurken, Peperoni, Cherrytomaten, Wassermelone

Bulgur, gepickelte Zwiebeln, Avocado, Zitronen Dressing

KOPFSALAT 21/28

Gegrillte Pfirsiche, Tomaten, Taggiasca Oliven, Petersilie, Rauchmandeln

BABY SPINAT SALAT     18/26

Schwarzer Trüffel, Miso, Yuzu, Feuzes Bergli AOP Alpkäse

SPA APERO PLÄTTLI    36

Gemüse, Früchte, «La Cotta Olivenöl», Brot, Dips, Oliven

Für zwei Personen

GELBE PEPERONI SCHAUMSUPPE   17

Kurkuma, Schnittlauch, Kaniwar's Falafel

POPCORN-SHRIMP   34

Tempura, scharfe Mayonnaise

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER    19

Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln

«JUNGFRAU» 25

New Roots Zitronen-«La Fraîche», marinierte Zucchini, Basilikum & Pinienkerne

TRÜFFEL 32

Crème Fraîche, schwarzer Trüffel, Taleggio

CRUDOS

SPICY MISO GURKE 22

Sesam, Yuzu, Chili

CEVICHE VOM SWISS LACHS 29

Schwarzer Trüffel, Limette, Koriander, Knoblauch Chips, Sesam

SCHWEIZER RINDSTATAR «KLASSISCH» 70 g 36

Toast & Butter oder Bärner Frites 140 g 52

La Terrasse

BRASSERIE

GRILL

SCHWEIZER RINDERFILET «STEAK AU POIVRE»



Grüne Pfefferrahmsauce, Bohnen-Allerlei, Bohnenkraut

ca. 180 g **64**

MISTKRAZERLI «AMERICAN»



Geflügel-Kräuterjus, Caponata Gemüse

42

ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»



«Café de Paris» Butter, Bohnen-Allerlei, Bohnenkraut

ca. 220 g **52**

LAMMRÜCKEN HALAL



Sauce Vierge, Caponata Gemüse

48



Eine Beilage ist inkludiert

BEILAGEN + 8

Kartoffel Mousseline  

Rosmarinkartoffeln 

Safran Risotto  

Sommergemüse  

Tabbouleh 


Bärner Frites 

Spinatsalat mit Trüffel Dressing 

SAUCEN + 6

Sauce Béarnaise  

Rotweinjus

Grüne Pfefferrahmsauce 

Beurre Blanc 

Sauce Vierge 

ZUM TEILEN

CHÂTEAUBRIAND «LA TERRASSE»



Sauce Béarnaise, Rotweinsauce, Kartoffel Mousseline, Sommergemüse

ca. 450 g **76 / pp**

AB ZWEI PERSONEN

SEETEUFEL




Miesmuscheln, Safran, Fenchel, Rosmarinkartoffeln

ca. 900 g **74 / pp**

FÜR ZWEI PERSONEN

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN
UND BEINHALTEN 8.1% MEHRWERTSTEUER.

FLEISCH

SANFT GESCHMORTE KALBSBRUSTSCHNITTE   38
Sauce Allemand mit Kapern & Zitronen, Erbsen, Kartoffel Mousseline

ZÜRCHER GSCHNÄTZLETS   44
Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce, Rösti


VICTORIA'S CHEESEBURGER    34
Mehrkorn-Bun, Schweizer Rindfleisch, Tomaten, karamellierte Zwiebeln
Feuzes Bergli AOP Alpkäse, Bärner Frites oder Coleslaw Salat
Mit Bärner Speck   36

WIENER SCHNITZEL    54
Kartoffelsalat, Zitrone, Preiselbeeren

FISCH

SIGRISWILER FORELLENFILET     42
Fermentierter Tomatensud, Fenchel, Bulgur, Dill

«SWISS & CHIPS»    38
Frutiger Egli im Bierteig, Bärner Frites, Remoulade, Zitrone

RIESENGARNELEN «PERNOD»   48
Beurre Blanc, Safran, Peperoni, Zucchini, Fenchel

PASTA & VEGETARISCH

HUMMER PACCHERI    56
Hummer-Ragout, Bisque, Basilikum

BURRATA RAVIOLI    28
Peperoni Sauce, Rucola, Feuzes Bergli AOP Alpkäse

PENNE ARRABBIATA    24
Pikante Tomatensauce, Chili, Knoblauch, Parmesan

GERÖSTETER BLUMENKOHL   25
Rüebli-Tahnini-Sauce, Limetten-«Joghurt»
Rauchmandeln, VJ-Gartenkräuter

GERICHTE-KENNZEICHNUNG

 Vegan

 Vegetarisch

 Lokales Gericht

 Enthält Laktose

 Enthält Gluten

 MRH Signature Dish

 Enthält Nüsse

 Enthält Schweinefleisch

 Enthält Krustentiere
Schalentiere | Fisch

Liebe Gäste

Für Auskünfte bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter, Sie stehen Ihnen sehr gerne zur Verfügung.


KÄSE

LOKALE KÄSEAUSSWAHL      28
Früchtebrot, Chutney der Saison

DESSERTS

VICTORIA'S MILLE FEUILLE    16
Vanille Glace

Wählen Sie eine Sauce aus:

Vanille-Limette | Sommerbeeren | Schokolade 


NEW YORK CHEESECAKE     14
Erdbeeren & Limette

SCHOKOLADEN MOUSSE «JUNGFRAU»     16
Chantilly

KOKOSNUSS & MANGO  16
Reispudding, Kalamansi Sorbet

PAVLOVA   16
Pfirsich & Vanille, Holunderblüten Sorbet

PROFITEROLES & SCHOKOLADEN SAUCE     14
Vanille Glace

GLACE GIOLITO    5
Schokolade | Vanille | Kaffee | Karamell
PRO KUGEL

SORBET GIOLITO  5
Himbeere | Erdbeere | Zitrone | Mango
PRO KUGEL

COUPE «DANMARK»     15
Vanille Glace, Schokoladen Sauce, Chantilly

COUPE «ROMANOFF»   15
Vanille Glace, Erdbeeren, Erdbeer Sauce, Chantilly

COUPE «VICTORIA»     15
Schokoladen Glace, Cookies, Chantilly

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

| | | | |
|------------|------------------------|----------------|----------------------------|
| Brot | Schweiz | Forelle | Schweiz |
| Burger Bun | Deutschland | Lachs | Schweiz |
| Rind | Schweiz | Egli | Schweiz |
| Kalb | Schweiz | Seeteufel | Island |
| Geflügel | Schweiz | Miesmuscheln | Holland |
| Lamm | Irland Grossbritannien | Riesengarnelen | Vietnam |
| Schwein | Schweiz | Hummer | USA Nordwestatlantik |
| | | Sardellen | Mittelmeer Nordostatlantik |

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN
UND BEINHALTEN 8.1% MEHRWERTSTEUER



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