



• VICTORIA •

# La Terrasse

BRASSERIE

## – SALATE & VORSPEISEN –

BABY SPINAT SALAT <sup>V, G, L</sup>	26
Trüffel, Miso, Yuzu	
NÜSSLI SALAT <sup>G, L</sup>	18
Ei, Speck, Schnittlauch, Croûtons	
CAESAR SALAD <sup>G, L</sup>	19
Roman Lattich, geriebener Käse, Sardellen, Knoblauch Croûtons	
CARNE CRUDA <sup>G</sup>	32/48
Schweizer Rindstatar, Kohlrabi, Trüffel	
RUBIGER LACHSFORELLEN CEVICHE <sup>V, G, L</sup>	29
Orange, Ingwer, Fenchel	
GNAGI SALAD <sup>L</sup>	24
Schweinswädli, Erbsen, Karroten, Gurken, Senfsauce	
POULET LEBER PARFAIT <sup>G, L</sup>	29
Früchtekompott, Brioche Toast	

## – SUPPEN –

KÜRBISCRÈMESUPPE <sup>V, G, L</sup>	16
Kürbiskernen, Salbei, Croûtons	
ERBSENCRÈMESUPPE <sup>G, L</sup>	17
Speck, Petersilie, Croûtons	

## – VEGETARISCH & VEGAN –

KIRCHDORFER BBQ KAROTTEN <sup>VEGAN</sup>	34
Hummus, Tomaten Marmelade, Erdnüsse, Pesto	
SPÄTZLI-PFANNE <sup>V, G, L</sup>	26
Pilze, Gemüse, Kräuter, Preiselbeeren	

## – PASTA –

SPAGHETTI NAPOLI <sup>V, G</sup>	19
Spaghetti, Tomatensauce	
SPAGHETTI BOLOGNESE <sup>G</sup>	25
Spaghetti, Bolognesesauce	

# La Terrasse

BRASSERIE



## – VICTORIA'S FAVORITES –

MILITÄR-CHÄSESCHNITTEN <sup>V, G, L</sup> – 12

Knusprige Mini-Militär-Käseschnitten

VICTORIA'S BURGER <sup>V, G, L</sup> – 32

VJ Burger Bun, Berner Oberländer Rindfleisch, Tomaten,  
karamellierte Zwiebeln, Pommes Frites

MIT FEUZES BERGLI AOP KÄSE <sup>L</sup> +3, MIT BERNER OBERLÄNDER SPECK +3

JUNGFRAU'S BURGER "THE VEGETARIAN" <sup>V, G</sup> – 32

Mais-Chia Samen-Teff Bun, Soja, Guacamole, Vegane BBQ-Sauce,  
Antipasti Gemüse, Süsskartoffel Chips

MIT FEUZES BERGLI AOP KÄSE <sup>L</sup> +3

VICTORIA'S CLUB SANDWICH <sup>G, L</sup> – 35

Poulet, Ei, Eisbergsalat, Speck, Pommes Frites

## – FLEISCH –

WIENER SCHNITZEL <sup>G, L</sup> – 49

Kartoffelsalat, Zitrone, Preiselbeeren

ZÜRCHER GSCHNÄTZLETS <sup>G, L</sup> – 42

Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce, Rösti

HIRSCHPFEFFER «GRAND-MÈRE» <sup>G</sup> – 45

Gebeiztes Berner Hirschragout, Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Kastanien

EINIGER SCHWARZFUSS POULET <sup>L</sup> – 39

Pilze, geröstete Rosmarin-Kartoffeln

ÄMMITALER LAMMVORÄSSÄ <sup>G, L</sup> – 37

Lamm-Safran Ragout, Kartoffelstock

CHATEAUBRIAND «LA TERRASSE» <sup>G, L</sup> – 74/pp  
ab 2 Personen

Pommes Allumettes, Gemüse, Béarnaise, Kalbsjus

### GERICHTE-KENNZEICHNUNG

V Vegetarisches Gericht

L Gericht mit Laktose

SC Gericht mit Schweinefleisch

G Gericht mit Gluten

N Gericht mit Nüssen

K Gericht mit Krustentieren

## – FISCH & MEERESFRÜCHTE –

DOVER SOLE «MEUNIÈRE» – Für 2 Personen <sup>G, L</sup>	74/pp
Salzkartoffeln, Zitrone, Petersilie, Butter	
SIGRISWILER FORELLENFILET <sup>L</sup>	42
Salzkartoffeln, Spinat, Beurre Blanc	
TIGER PRAWNS «PERNOD» <sup>L</sup>	49
Pepperoni, Zucchini, Tomaten, Kartoffeln, Kräuter, Rahm	
FRUTIGER EGLI IM BIERTEIG <sup>G, L</sup>	34
Pommes Frites, Remoulade, Zitrone	

## – DESSERT –

VICTORIA'S MILLE FEUILLE <sup>G, L</sup>	16
Himbeer Sorbet	
PINEAPPLE CARPACCIO <sup>L</sup>	14
Calamansi Sorbet	
SCHOKOLADEN MOUSSE «JUNGFRAU» <sup>L</sup>	16
Schlagrahm	
CRÈME BRÛLÉE <sup>L</sup>	12
Aprikosen Sorbet	
NEW YORK CHEESECAKE <sup>G, L</sup>	14
Macadamia Nüsse, salziges Karamell	
JOGHURT ICE CREAM VON DER MOLKEREI MEIRINGEN <sup>L</sup>	
Schokolade   Vanille   Mocca   Erdbeere	
PRO KUGEL	4
MIT RAHM	2
SORBET	
Himbeere   Limone   Mango   Aprikose	
PRO KUGEL	4
MIT RAHM	2
LOKALE KÄSEAUSWAHL <sup>G, L</sup>	28
Früchtebrot, Chutney	

### HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Schwein  
Rind  
Poulet

Schweiz  
Schweiz  
Schweiz

Lachsforelle  
Egli  
Tiger Prawns  
Seezunge

Schweiz  
Schweiz  
Vietnam  
Frankreich oder England

## GETRÄNKE

### – WEISS –

	0.1L	0.75L
LA MASCARONNE BLANC	10	60
Château La Mascaronne, Provence, Frankreich vermentino, sémillon		
Aprikose   Quitte   zarte Birne   blumige Noten   vielschichtig		

### – ROSE –

	0.1L	0.75L
ROSÉ LA MASCARONNE	10	60
Château La Mascaronne, Provence, Frankreich grenache, cinsault, rolle, syrah		
Himbeeren   reifer Pfirsich   saftig   Komplex		

### – ROT –

	0.1L	0.75L
LES PAGODES DE COS AC	18	120
Les Pagodes de Cos, Domaines Michel Reybier, Bordeaux, Frankreich		
cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc		
Waldbeere   Cassis   Vanille   Röstaromen   etwas Leder   körperreich		

### – CHAMPAGNER –

	0.1L	0.75L
GRAND ASSEMBLAGE BRUT	17	105
Domaine Jeeper, Champagne, Frankreich pinot noir, chardonnay, pinot meunier		
Apfel   Pfirsich   nussig   mineralisch		

### – BIER –

	CL	CHF
JUNGFRAU BRÄU	20	4.50
JungfrauBräu vom Fass   4.8%	30	6
naturtrüb   leicht   edelbitter   würzig   vollmundig	50	10
Jungfrau Weizen   5.4%	50	10
naturtrüb   angenehm bitter   frisch   fruchtig		
Victoria Bier – Pale Ale Bockbier   6.5%	33	10
hopfig   Zitrusfrüchte   vollmundig   trinkfreudig		
RUGENBRÄU	33	7.50
Rugenbräu hell   5.2%		
klar   Hopfenaroma   angenehm bitter   vollmundig		
Rugenbräu dunkel   5.2%	33	7.50
Feuriges dunkel   angenehm röstig   Karamell   malzig   vollmundig		



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 GRANDHOTEL & 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)