

Kalte Vorspeisen / Hors d'oeuvres froids / Cold starters

<i>Grüner Salat / salade verte / green salad</i>	<i>9.50</i>
<i>Gemischter Salat / salade mêlée / mixed salad</i>	<i>11.50</i>
<i>Carpaccio von Thunfisch mit Avocado Mousse</i> <i>Carpaccio de thon à la mousse d'avocat</i> <i>Tuna carpaccio with avocado mousse</i>	<i>22.00</i>
<i>Tomaten mit Büffel Mozzarella auf Rucolabett</i> <i>Tomates au mozzarella de bison sur lit de roquette</i> <i>Tomato with buffalo mozzarella on rucola bed</i>	<i>19.50</i>
<i>Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan</i> <i>Carpaccio de boeuf servi de roquette et parmesan</i> <i>Beef carpaccio with rucola and parmesan cheese</i>	<i>26.00</i>
<i>Kleiner Walliserteller</i> <i>Petite assiette Valaisanne</i> <i>Small portion of Valais specialities</i>	<i>19.50</i>

Warme Vorspeisen / Hors-d'oeuvres chauds / Warm starters

<i>Mit Pernod flambierte Riesengarnelen an Ingwersauce</i> <i>Crevettes géantes à la sauce au gingembre flambées au Pernod</i> <i>King prawns in Pernod sauted with ginger sauce</i>	<i>18.50</i>
<i>Miesmuscheln Seemanns Art</i>	<i>26.00</i>
<i>Moules à la marinière</i> <i>½</i>	<i>16.00</i>
<i>Mussels seaman style</i>	
<i>Sautierte Jakobsmuscheln auf frischem Champignonsspinat</i> <i>Coquilles Saint-Jacques sautées aux épinards et champignons frais</i> <i>Sauted scallops on fresh mushrooms and spinach</i>	<i>18.50</i>
<i>Venusmuscheln "Vongole" an Prosecco Sauce</i> <i>Palourdes à la sauce au Prosecco</i> <i>Venus clams with Prosecco sauce</i>	<i>21.00</i>
 <i>Suppen / Soupes / Soups</i>	
<i>Tagessuppe</i> <i>Potage du jour</i> <i>Soup of the day</i>	<i>7.00</i>
<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum</i> <i>Crème de tomate au basilique</i> <i>Tomato cream soup with basil</i>	<i>9.50</i>
<i>Mit Chorizo parfümierte Krebsbisque</i> <i>Bisque d' écrevisses parfumé au chorizo</i> <i>Fresh water crayfish soup scented with chorizo</i>	<i>12.00</i>

Teigwaren / Pates / Pasta

<i>Teigwaren Trio / Trio de pates / Trio of pasta</i>	<i>34.00</i>
<i>Spaghetti Napoli</i>	<i>17.50</i>
<i>Spaghetti Gorgonzola-Sauce</i>	<i>21.00</i>
<i>Spaghetti Bolognese / Carbonara</i> <i>Spaghetti Aglio-Olio mit Spiegelei</i>	<i>19.00</i>
<i>Nudeln mit asiatischem Gemüse</i> <i>Nouilles aux legumes asiatiques</i> <i>Noodles with vegetables asian style</i>	<i>26.00</i>
<i>Papardelle an schwarzer Trüffelsauce</i> <i>Papardelle à la sauce aux truffes noires</i> <i>Papardelle with black truffels sauce</i>	<i>28.50</i>
<i>Penne all'arrabbiata</i>	<i>22.50</i>
<i>Penne mit Tunafisch und Oliven an Tomatensauce</i> <i>Penne au thon et olives à la sauce tomates</i> <i>Penne with tunafish and olives on a tomato sauce</i>	<i>24.50</i>
<i>Linguini al Pesto</i>	<i>21.00</i>
<i>Bergkäseravioli gefüllt mit Gemüse und Pilzen</i> <i>Ravioli de fromage de montagne farci des légumes et champignons</i> <i>Mountain cheese ravioli filled with vegetables and mushrooms</i>	<i>25.50</i>
<i>Nudeln an Lachscremesauce mit frischem Spinat</i> <i>Carbonara de saumon et nouilles à la crème à l'épinard</i> <i>Salmon and spinach cream sauce with noodles</i>	<i>28.00</i>
<i>Spaghetti an Ratatouille und Oliven</i> <i>Spaghetti aux ratatouille et olives</i> <i>Spaghetti with ratatouille and olives</i>	<i>22.00</i>

Vegetarische Gerichte / Plats Végétariens

Vegetarian dishes

<i>Walliser Bergkäse-Ravioli gefüllt mit Gemüse und Pilzen</i> <i>Raviolis au fromage de montagne du Valais</i> <i>farcis aux légumes et aux champignons</i> <i>Mountain cheese ravioli</i> <i>Valais style filled with vegetables and mushrooms</i>	<i>25.50</i>
<i>Steinpilzrisotto</i> <i>Risotto aux cèpes</i> <i>Risotto with boletus</i>	<i>26.50</i>
<i>Rösti an Rahmsauce mit Mischpilzen</i> <i>Rösti et sauce à la crème aux champignons des bois</i> <i>Rösti with mixed mushrooms on cream sauce</i>	<i>24.00</i>
<i>Spaghetti an Gorgonzolasauce</i> <i>Spaghetti à la sauce de Gorgonzola</i> <i>Spaghetti with Gorgonzola sauce</i>	<i>21.00</i>
<i>Linguini an Pestosauce</i> <i>Linguini à la sauce au pesto</i> <i>Linguini with pesto sauce</i>	<i>21.00</i>
<i>Papardelle an schwarzer Trüffelsauce</i> <i>Papardelle à la sauce aux truffes</i> <i>Papardelle with black truffel sauce</i>	<i>28.50</i>
<i>Gemüseteller mit Raclettekäse überbacken</i> <i>Plat des légumes gratinés au fromage de Raclette</i> <i>Vegetable plate gratinated with Raclette cheese</i>	<i>24.50</i>

Aus dem See und dem Meer / Poissons et fruits de mer
Fish and Seafood

<i>Spaghetti Viktoria mit Meeresfrüchten</i> <i>Spaghetti Viktoria aux fruits de mer</i> <i>Spaghetti Viktoria with seafood</i>	<i>38.00</i>
<i>Spaghetti Vongole</i>	<i>34.00</i>
<i>Fischsuppe nach Art der Küchenchefin</i> <i>Bouillabaisse à la mode de la chef</i> <i>Fish soup chef's style</i>	<i>44.00</i>
<i>Grilliertes Lachssteak an Wasabi-Ingwer-Sauce</i> <i>Tranche de saumon grillée à la sauce de wasabi et gingembre</i> <i>Grilled salmon on wasabi-ginger sauce</i>	<i>33.50</i>
<i>Im Olivenöl gebratener Octopus an Kräutervinaigrette</i> <i>Poulpe sauté à l'huile d'olive et vinaigrette aux herbes</i> <i>Octopus sauted in olive oil with herb-vinaigrette</i>	<i>37.50</i>
<i>Riesengarnelen auf Safran Risotto</i> <i>Crevettes géantes au risotto au safran</i> <i>King prawns on saffron-risotto</i>	<i>42.00</i>
<i>Im Ofen gegarte Dorade garniert mit Cherrytomaten und Oliven</i> <i>Dorade rôti dans le four garni de tomates cherry et olives</i> <i>Sea bream baked in the oven with cherry tomatoes and olives</i>	<i>38.00</i>
<i>Seezunge aus dem Atlantik „Müllerinart“</i> <i>Sole d'atlantique meunière</i> <i>Sole from the atlantic ocean „meunière“</i>	<i>54.00</i>
<i>Fisch und Meeresfrüchte Variation</i> <i>Variation de poissons et fruits de mer</i> <i>Variation of fish and seafood</i>	<i>48.00</i>

Beilagen: Tagesgemüse und Salz-oder Knoblauchkartoffeln oder Reis
Accompagnements: Légumes du jour et pommes de terre nature ou à l'ail ou riz
Side dishes: Vegetables of the day and boiled or garlic potatoes or rice

Fleisch/ Viande/ Meat

<i>Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti Emincé de veau Zurichoise au Rösti Sliced veal Zürich style with Rösti</i>	<i>38.00</i>
<i>Grilliertes Eringer Entrecôte mit Kräuterbutter Entrecôte de boeuf d'Hérens grillée au Café de Paris Grilled sirloin steak Valais beef with herbs butter</i>	<i>44.00</i>
<i>Lammkarree provenzialischer Art Carré d'agneau à la sauce provençale Lamb rack Provence style</i>	<i>44.00</i>
<i>Perlhuhn-Brust an Sherry Sauce Poitrine de pintade à la sauce au Sherry Guinea-fowl with Sherry sauce</i>	<i>34.00</i>
<i>Rinderfilet an Pfeffer-Sauce Filet de boeuf à la sauce au poivre Tenderloin steak on pepper sauce</i>	<i>46.00</i>
<i>Spanferkelkarree garniert mit Frühlingssalat und Orangenscheiben Carré de cochon de lait garni de salade de printemps et rondelles d'oranges Roasted young suckling pig garnished with spring salad and orange slices</i>	<i>41.00</i>
<i>Beilagen: Tagesgemüse oder Ratatouille Pommes Frites, Rosmarin-Kartoffeln, Nudeln oder Reis</i>	
<i>Accompagnements: Légumes du jour ou ratatouille Pommes frites, pommes de terre au romarin, nouilles ou riz</i>	
<i>Side dishes : Vegetables of the day or ratatouille French fries, rosemary potatoes, noodles or rice</i>	

Portugiesische Spezialitäten
Spécialités Portugaises
Portuguese specialities

<i>Stockfisch Viktoria</i> <i>Morue Viktoria</i> <i>Cod fish Viktoria</i>	<i>39.00</i>
<i>Stockfisch nach Minho Art</i> <i>Morue à la mode du Minho</i> <i>Cod fish Minho style</i>	<i>39.00</i>
<i>Reiseintopf mit Fisch und Meeresfrüchten</i> <i>Pot-au-feu au riz aux poissons et fruits de mer</i> <i>Rice stew with fish and seafood</i>	<i>42.00</i>
<i>Schweinsfilet an Venusmuscheln mit Würfelkartoffeln</i> <i>gemischte Pickles und Oliven</i> <i>Filet de porc aux palourdes et pommes risollées</i> <i>pickles mêlées et olives</i> <i>Pork fillet with clams and fried potato cubes</i> <i>mixed pickles and olives</i>	<i>38.00</i>

Desserts

<i>Hausgemachte Orangen-Tirami Su</i> <i>Tirami-su fait maison à l'orange</i> <i>Home made orange Tirami-su</i>	<i>12.00</i>
<i>Katalanische Crème</i> <i>Crème Catalane</i> <i>Catalan cream</i>	<i>12.00</i>
<i>Rosenblüten Panna-Cotta mit roten Beeren</i> <i>Panna cotta aux fleurs de roses et baies de bois</i> <i>Panna cotta with roses flavour and red berries</i>	<i>12.00</i>
<i>Mango-Orangen-Salat</i> <i>Parfümiert mit Amaretto und Mandarinen Sorbet</i> <i>Salade de mangues et oranges</i> <i>parfumé à l' Amaretto et sorbet de mandarine</i> <i>Mango and orange salad</i> <i>Scented with Amaretto and mandarin sorbet</i>	<i>12.00</i>
<i>Dreierlei Sorbet Variation mit seinen Früchten und seinem Geist</i> <i>Les trois sorbets aux fruits et ses eaux-de-vie</i> <i>Variety of three sorbets with its fruits and liquors</i>	<i>15.00</i>
<i>Coupe Valaisanne</i>	<i>12.00</i>
<i>Kugel Eis / Boule de glace / Scoop of ice cream</i>	<i>3.50</i>
<i>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Aprikose, Zwetschge, Birne und Zitrone</i> <i>Vanille, chocolat, fraises, abricot, prune, poire et citron</i> <i>Vanilla, chocolate, strawberry, apricot, plum, pear and lemon</i>	

Ab 2 Personen / À partir de 2 personnes / For 2 Persons

<i>Fondue Chinoise mit grünem Salat</i>	<i>p.P</i>	<i>44.00</i>
<i>Fondue Chinoise accompagnée d'une salade verte</i>		
<i>Fondue Chinoise with green salad</i>		
<i>Käsefondue / Fondue de fromage / Cheese fondue</i>	<i>p.P</i>	<i>24.00</i>
<i>Tomaten-Käsefondue</i>	<i>p.P</i>	<i>26.00</i>
<i>Fondue de fromage aux tomates</i>		
<i>Tomato-cheese fondue</i>		
<i>Fisch Menu 5 Gänge</i>	<i>p.P</i>	<i>65.00</i>
<i>Menu de poissons 5 courses</i>		
<i>Fish menu 5 courses</i>		
<i>Überrachungs-Menu 5 Gänge</i>	<i>p.P</i>	<i>65.00</i>
<i>Menu surprise 5 courses</i>		
<i>Surprise menu 5 courses</i>		

Herkunft der Fleischprodukte :

Rind, Kalb : Schweiz, Brasilien, Argentinien

Schwein: Schweiz

Lamm: Schweiz, Neuseeland, Australien

Geflügel: Schweiz und Frankreich

Alles Preise sind inklusive 8% MWST und in CHF

Restaurant Viktoria



Aperitives :

<i>Martini</i>	<i>5.50</i>
<i>Averna, Ramazzotti, Ricard, Pernod, Cynar</i>	<i>6.50</i>
<i>Campari Orange, Prosecco Spritz, Hugo</i>	<i>9.00</i>
<i>Prosecco</i>	<i>7.00</i>

Weine im Offenausschank: *1 dl*

Weiss:

<i>Fendant, Johannisberg</i>	<i>5.50</i>
<i>Petite Arvine</i>	<i>7.00</i>
<i>Heida</i>	<i>6.00</i>

Rot:

<i>Hauswein</i>	<i>6.00</i>
<i>Pinot Noir</i>	<i>6.00</i>
<i>Cornalin, Syrah, Humagne Rouge</i>	<i>8.00</i>
<i>Monatswein</i>	<i>9.00</i>
<i>Amarone</i>	<i>9.00</i>

Kaffee / Digestives

<i>Kaffee / Espresso / Tee</i>		<i>4.00</i>
<i>Capuccino/ Macciato</i>		<i>4.50</i>
<i>Doppelexpresso</i>		<i>7.00</i>
<i>Coretto Grappa</i>		<i>6.00</i>
<i>Walliserkaffe / Schümli Pflümli / Hauskaffee</i>		<i>9.00</i>
<i>Irish coffee / Baileys Kaffee</i>		<i>12.00</i>

Walliser Spezialitäten:

<i>Williamine / Aprikotine / Kirsch "Morand"</i>	<i>2cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Syranthine / Marc de Cornalin</i>	<i>2cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Ginepi</i>	<i>2cl</i>	<i>6.00</i>

Ausländische Spezialitäten:

<i>Vieille Prune</i>	<i>4cl</i>	<i>12.00</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>4cl</i>	<i>12.00</i>
<i>Vecchia Romagna</i>	<i>4cl</i>	<i>10.00</i>
<i>Grappa Amarone</i>	<i>2cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Grappa Brunello</i>	<i>2cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Grappa Barolo</i>	<i>2cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Grappa Renina Gaja</i>	<i>2cl</i>	<i>12.00</i>
<i>Grappa di Nebbiolo Costa Russi Gaja</i>	<i>2cl</i>	<i>12.00</i>

Liköre:

<i>Amaretto / Baileys / Grand Marnier</i>	<i>4cl</i>	<i>9.00</i>
---	------------	-------------

Whiskey:

<i>Johnny Walker / Jack Daniels / Four Roses</i>	<i>4cl</i>	<i>10.00</i>
<u><i>Malt:</i></u>		
<i>Lagavulin / Oban</i>	<i>4cl</i>	<i>16.00</i>
<i>Glenfiddich</i>	<i>4cl</i>	<i>14.00</i>
<i>Chivas regal</i>	<i>4cl</i>	<i>14.00</i>

Spezialität des Hauses
Spécialité maison
House speciality

T-Bonesteak vom Eringer Rind

T-Bonesteak Boeuf d'Hérens

T-Bonesteak Valais beef



500.g

63.00