

Kalte Vorspeisen und Salate
Hors d'oeuvres froides et salades
Cold starters and salads

<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>Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Croutons</i> <i>Salade de mâche, lard croustillant, oeuf et croûtons</i> <i>Lamb's lettuce salad with crispy bacon, egg and croutons</i>	<i>15.00</i>
<i>Nüsslisalat mit sautierten Pilzen und gerösteten Pinienkernen</i> <i>Champignons sautés sur salade de mâche aux pignons de pin grillés</i> <i>Lamb's lettuce salad with sauted mushrooms and pine nuts</i>	<i>16.00</i>
<i>Gratinierter Ziegenkäse auf Blattsalat an Walnussdressing</i> <i>und karamelisierten Äpfeln</i> <i>Fromage de chèvre gratiné sur salade verte</i> <i>à la vinaigrette aux noix et pommes caramélisées</i> <i>Gratinated goat cheese on leaves salad</i> <i>with walnuts dressing and caramelised appel</i>	<i>18.00</i>
<i>Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum</i> <i>Tomates et mozzarella de buffle au basilic</i> <i>Tomato with buffalo mozzarella and basil</i>	<i>16.00</i>

Alle Preise sind inkl. 7.7% MWST

Warme Vorspeisen und Suppen
Hors d'oeuvres chaudes et soupes
Warm starters and soups

<i>Pastetli gefüllt mit frischen Pilzen</i> <i>Vol- au- vents farçi de champignons frais</i> <i>Puff pastry stuffed with fresh mushrooms</i>	<i>18.00</i>
<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>19.50</i>
<i>Tagessuppe / Potage du jour / Soup of the day</i>	<i>9.00</i>
<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum</i> <i>Crème de tomates au basilic</i> <i>Tomato cream soup with basil</i>	<i>9.50</i>
<i>Weissweinsuppe mit Walliser Trockenfleisch-Streifen und Croutons</i> <i>Soupe au vin blanc aux lanières de viande séchée du Valais et croûtons</i> <i>White wine soup with slices of dried meat from Valais and croutons</i>	<i>12.00</i>

Vegetarische Gerichte /Teigwaren
Plats végétariens /Pates
Vegetarian dishes /Pasta

<i>Weisswein-Risotto mit Mischpilzen</i> <i>Risotto au vin blanc et champignons</i> <i>White wine risotto with mixed mushrooms</i>	<i>26.00</i>
<i>Rösti mit Pilzragout an Rahmsauce</i> <i>Rösti au ragoût de champignons et sauce à la crème</i> <i>Rösti with mixed mushrooms on cream sauce</i>	<i>28.00</i>
<i>Spaghetti Aglio-Olio mit frischem Spinat und Spiegelei (scharf)</i> <i>Spaghetti aglio-olio aux épinards frais et œuf plat (piquante)</i> <i>Spaghetti aglio-olio with fresh spinach and fried egg (spicy)</i>	<i>26.00</i>
<i>Tagliarini mit asiatischem Gemüse</i> <i>Tagliarini aux légumes asiatiques</i> <i>Tagliarini with vegetables Asian style</i>	<i>26.00</i>
<i>Penne al arrabiata</i>	<i>21.00</i>
<i>Spaghetti Bolognese</i>	<i>24.00</i>

Fals sie Allergien haben, geben Sie uns Bescheid
Si vous avez des allergies s'il vous plait informez nous
If you have any allergies please let us know

Schweizer Spezialitäten / Spécialités Suisse *Swiss Specialities*

<i>Walliser Trockenfleischteller</i> <i>Assiette de viande séchée du Valais</i> <i>Air dried meat plate from Valais</i>	<i>29.50</i>
<i>Käseschnitte Hausart</i> <i>Crôte au fromage maison</i> <i>Cheese toast home style</i>	<i>22.50</i>
<i>Rösti mit Tomaten, Schinken und Raclettekäse überbacken</i> <i>Rösti aux tomates au jambon cuit et au fromage de raclette gratinés</i> <i>Rösti with tomatoes, cooked ham and melted raclette cheese</i>	<i>24.00</i>
<i>Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Rösti</i> <i>Saucisse de veau à la sauce aux oignons et Rösti</i> <i>Veal sausage with onion sauce and Rösti</i>	<i>22.50</i>
<i>Rösti mit Speck und Spiegelei</i> <i>Rösti au lard et oeuf</i> <i>Rösti with bacon and egg</i>	<i>24.00</i>
<i>Hausmischung Käsefondue</i> <i>Fondue au fromage maison / Cheese fondue home style</i>	<i>25.00</i>
<i>Kräuterfondue / Fondue au fromage aux herbes</i> <i>Cheese fondue with herbs</i>	<i>26.00</i>
<i>Tomatenfondue / Fondue au fromage à la tomate</i> <i>Cheese fondue with tomato</i>	<i>26.00</i>

Fisch und Meeresfrüchte / Poissons et fruits de mer *Fish and Seafood*

Spaghetti mit Krevetten an einer Prosecco-Kräutersauce und Cherry Tomaten 34.00
Spaghetti aux crevettes à la sauce au Prosecco aux herbes et tomates cerises
Spaghetti with prawns on herbs-Prosecco sauce and cherry tomatoes

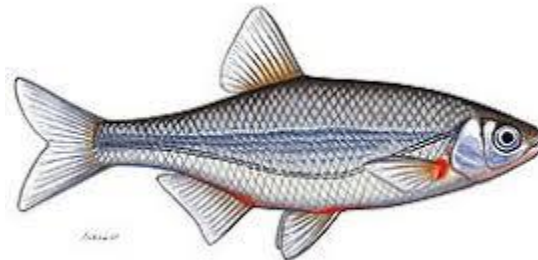
Safran-Risotto mit Zucchini und Riesengarnelen 38.00
Risotto safrané aux courgettes et crevettes
Risotto with zucchini and King prawns

Gebratene Lachsforelle an Wasabi-Ingwersauce, Kräuterreis und Gemüse 34.00
Truite saumonée sautée à la sauce wasabi et gingembre
Riz aux herbes et légumes
Sauted salmon trout with wasabi-ginger sauce, herbs rice and vegetables

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Zitronen-Pistou 38.00
Salzkartoffeln und Gemüse
Filet de loup de mer sauté au pistou de citron
sur lit de légumes et pommes de terre nature
Sauted sea bass fillet with vegetables
boiled potatoes and lemon pistou

Herkunft der Fische:

Italien und Frankreich: Wolfsbarsch
Schweiz: Lachsforelle



Fleisch/ Viande / Meat

<i>Grilliertes Eringer Entrecôte mit Kräuterbutter Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse Entrecôte de bœuf d'Hérens grillée au Café de Paris pommes de terre au romarin et légumes Sirloin Valais beef with herb butter rosemary potatoes and vegetable</i>	<i>44.00</i>
<i>Rinds Stroganoff im Reisring * Stroganoff de boeuf au riz * Beef stroganoff with rice *</i>	<i>36.00</i>
<i>Schweinesteak an frischer Pilzrahmsauce und Linguini Steak de porc à la crème aux champignons frais et linguini Pork steak on fresh mushroom-cream sauce and linguini</i>	<i>31.50</i>
<i>Wienerschnitzel mit Pommes Frites Escalope Viennoise aux pommes frites Veal steak Vienna style with French fries</i>	<i>38.00</i>
<i>Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti Emincé de veau Zurichoise au Rösti Sliced veal Zürich style with Rösti</i>	<i>38.00</i>
<i>Kalbs-Cordonbleu mit Pommes Frites und gedämpfter Tomate Cordonbleu de veau aux pommes frites et tomate au four Veal cordonbleu with French fries and steamed tomato</i>	<i>42.00</i>

Herkunft des Fleisches:

Schweiz, EU und Australien: Rind, Kalb,

Schweiz: Schwein

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein **

Desserts

<i>Schokoladen-Fondant mit Vanillaeis</i> <i>Mouelleux au chocolat et glace vanille</i> <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	<i>12.00</i>
<i>Karamellköpfl / Flan caramel / Caramel pudding</i>	<i>10.00</i>
<i>Dreierlei Sorbet Variation mit seinem Geist</i> <i>Les trois sorbets et ses eaux-de-vie</i> <i>Variety of three sorbets with its liquors</i>	<i>15.00</i>
<i>Eiskaffee / Ice coffee</i>	<i>12.00</i>
<i>Coupe Dänemark / Coupe Colonel / Coupe Valaisanne</i>	<i>12.00</i>
<i>Affogato mit Whisky</i>	<i>10.50</i>
<i>Kugel Eis / Boule de glace / Scoop of ice cream</i> <i>Mit Rahm /Chantilly / Wipped cream + 1.00</i>	<i>3.50</i>
<i>Vanille, Schokolade, Aprikose, Zwetschge, Birne, Mokka und Zitrone</i> <i>Vanille, chocolat, abricot, prune, poire, mocca et citron</i> <i>Vanilla, chocolate, apricot, plum, pear, coffee and lemon</i>	

Restaurant Viktoria



Aperitives :

<i>Martini, Averna, Ramazzotti, Ricard, Cynar</i>	6.50
<i>Prosecco</i>	8.00
<i>Campari Orange, Aperol Spritz</i>	11.00

Weine im Offenausschank: 1 dl

Weiss:

<i>Fendant, Varonier, Varen</i>	5.50
<i>Johannisberg, Les fils Maye</i>	5.50
<i>Sauvignon blanc, Jaques Germanier</i>	7.00

Rosé:

<i>Dôle blanche, Rouvinez</i>	5.50
-------------------------------	------

Rot:

<i>Ramos, "Hauswein, Portugal"</i>	6.00
<i>Dôle, bois noble, Rouvinez</i>	5.00
<i>Pinot Noir, Varonier, Varen</i>	6.00
<i>Monatswein</i>	8.00

Kaffee / Digestives

<i>Kaffee / Espresso / Tee</i>		<i>4.50</i>
<i>Capuccino/ Macciato</i>		<i>5.00</i>
<i>Doppelexpresso</i>		<i>7.00</i>
<i>Coretto Grappa</i>		<i>6.00</i>
<i>Walliserkaffe / Schümli Pflümli / Hauskaffee</i>		<i>10.00</i>
<i>Irish coffee / Baileys Kaffee</i>		<i>12.00</i>

Walliser Spezialitäten:

<i>Williamine „Morand“ / Aprikotine, „Morand“ / Kirsch "Morand"</i>		<i>8.00</i>
<i>Ginepi</i>	<i>2cl</i>	<i>6.00</i>

Ausländische Spezialitäten:

<i>Vieille Prune</i>	<i>4cl</i>	<i>10.00</i>
<i>Remy Martin / Carlos I</i>	<i>4cl</i>	<i>14.00</i>
<i>Vecchia Romagna</i>	<i>4cl</i>	<i>10.00</i>
<i>Grappa Amarone/Barolo</i>	<i>2cl</i>	<i>10.00</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.00</i>

Liköre:

<i>Amaretto / Baileys / Grand Marnier</i>	<i>4cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Licor Beirão (Kräuterlikör Portugal)</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>

Whiskey:

<i>Chivas regal</i>	<i>4cl</i>	<i>14.00</i>
<i>Johnny Walker Black Label</i>	<i>4 cl</i>	<i>13.00</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>4cl</i>	<i>12.00</i>

Malt:

<i>Lagavulin / Oban</i>	<i>4cl</i>	<i>18.00</i>
<i>Glenfiddich</i>	<i>4cl</i>	<i>14.00</i>

Spezialität des Hauses
Spécialité maison
House specialities

T-Bonesteak vom Eringer Rind

T-Bonesteak Boeuf d'Hérens

T-Bonesteak Valais beef



500 gr.

65.00