



**V**  
HOTEL VICTORIA

# Bankette & Feiern



## APERCO COCKTAIL ab 15 Personen

Grissini, Bündnerfleisch, Rohschinken, Hobelkäse, Laugenbrötli (Salami, Beinschinken, Käse), Bruschetta mit Tomaten und Kräutern, Tartelette mit Kräuterfrischkäse, Frühlingssrollen, gebackene Krevetten mit Tatarsauce, Albondigas, Antipastispiesschen, Appenzeller Käseküchlein, Basler Rauchwürstli im Blätterteig, Crostinis, Nachos mit Dip

CHF

6 Einheiten pro Person	24.00
------------------------	-------

8 Einheiten pro Person	32.00
------------------------	-------

10 Einheiten pro Person	40.00
-------------------------	-------



## Unsere Weinempfehlung zu Ihrem Aperero

	CHF Pro Flasche
Prosecco di Conegliano Extra Dry <i>Carpenè Malvolti, Conegliano, Italien</i>	63.00
Mauler Cordon Or Brut <i>Mauler &amp; Cie SA, Môtiers, Schweiz</i>	59.00
Arneis DOCG "Margherita" <i>Araldica Vini Piemontesi S.C.A., Castel Boglione, Italien</i>	41.00
Tempranillo DO "T-Sanzo" <i>Rodriguez Sanzo S.L., Valladolid, Spanien</i>	43.00

# APERÒ À LA CARTE

## KALT

	CHF	
Rohschinken (50g)	5.50	pro Portion
Bündnerfleisch (40g)	5.50	pro Portion
Hobelkäse (50g)	5.50	pro Portion
Bruschetta mit Tomaten und Kräutern	3.50	pro Stück
Antipastispiesschen mit Gemüse	5.00	pro Stück
Grissini (40g)	3.00	pro Portion
Oliven	3.50	pro Portion
Nachos mit Dip (40g)	3.50	pro Portion
Tomaten-Mozzarellasticks	4.50	3 Stück

## Gefüllte Laugenbrötchen

Salami, Beinschinken, Käse	4.50	pro Stück
Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Lachs	5.50	pro Stück

## Gefülltes Partybrot (36 Einheiten)

Käse, Schinken	80.00	pro Brot
Rauchlachs, Rohschinken	95.00	pro Brot

## Im Glas serviert

Crèmesuppe der Saison	4.00	pro Glas
Krevettencocktail	6.00	pro Glas
Karotten-Orangen-Salat	4.00	pro Glas

## WARM

	CHF	
Basler Rauchwurstli im Blätterteig	8.00	6 Stück
Schinkengipfeli	3.50	pro Stück
Flammkuchen	16.00	8 Stück
Appenzeller Käseküchlein (50 g)	4.00	pro Stück
Albondigas mit Tomaten und Chili	3.50	pro Stück
Gebackene Krevetten mit Tatarensauce	3.50	pro Stück
Jalapeños	3.50	pro Stück
Frühlingsrollen	2.50	pro Stück
Arancini (50g)	4.50	2 Stück

## SÜSS

	CHF	
Plundergebäck	3.50	pro Stück
Früchtespiess	4.50	pro Stück
Mini-Pâtisserie gemischt	3.50	pro Stück
Mini-Creme-Brûlée	4.50	pro Stück

## Im Glas serviert

Panna Cotta mit Erdbeer coulis	5.00	pro Glas
Fruchtsalat	5.00	pro Glas
Toblerone-Schokoladenmousse weiss oder dunkel	5.00	pro Glas

# FRÜHLINGS-MENÜS

(März, April, Mai)

## MENÜ 1

Frühlingsalat mit Frischkäsebällchen an Bärlauchvinaigrette

\*\*\*

Filetmedaillons vom Weideschwein gebraten  
mit Sauce Béarnaise  
Kartoffelgratin  
Grüner Spargel

\*\*\*

Rhabarbertarte und Erdbeerglace

3 Gang zu CHF 53.00

---

## MENÜ 2

Lachscarpaccio mit sauren Linsen & Sprossensalat

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Pinienkernen

\*\*\*

Emmentaler Kalbsteak mit Sauce Hollandaise  
Frühkartoffeln mit Rosmarin  
Weisser Spargel

\*\*\*

Marinierte Erdbeeren mit Moscato-d'Asti-Parfait

4 Gang zu CHF 71.00

3 Gang zu CHF 66.00  
(ohne Suppe)

# SOMMER-MENÜS

(Juni, Juli, August)

## MENÜ 1

Rucolasalat mit Bresaola, Parmesan und Balsamico

\*\*\*

Bio-Lachstranche mit Eierschwämmli  
Rosmarinpolenta  
Brokkoliröschen

\*\*\*

Buttermilchgelee mit Beeren der Saison

3 Gang zu CHF 51.00

---

## MENÜ 2

Sommersalat mit Melone, Avocado und Granatapfelkernen

\*\*\*

Gurkenkaltschale mit Rauchlachsstreifen

\*\*\*

Rindshuftsteak an Portweinjus  
Rosmarinkartoffeln  
Grilliertem Gemüse

\*\*\*

Millefeuille von Erdbeeren

4 Gang zu CHF 68.00

3 Gang zu CHF 61.00  
(ohne Suppe)

# HERBST-MENÜS

(September, Oktober, November)

## MENÜ 1

Karotten-Kokossuppe mit Ingwer und rosa Krevetten

\*\*\*

Kalbsgeschnetztes mit Waldpilzen  
Butterrösti  
Zweierlei Karotten

\*\*\*

Läckerliparfait mit warmen Kirschen

3 Gang zu CHF 52.00

---

## MENÜ 2

Steinpilzquadrone mit Trauben und Nüssen

\*\*\*

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

Hirschentrecôte mit Preiselbeeren  
Schupfnudeln  
Rotkraut mit glasierten Marroni

\*\*\*

Schokoladentarte mit Portweifeige

4 Gang zu CHF 79.00

3 Gang zu CHF 72.00  
(ohne Suppe)

# WINTER-MENÜS

(Dezember, Januar, Februar)

## MENÜ 1

Randencarpaccio mit Ziegenkäse und Pinienkernen

\*\*\*

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce und Kräutercroutons  
Rosmarin-Kartoffelpüree  
Saisongemüse

\*\*\*

Duo vom Tobleronemousse

3 Gang zu CHF 54.00

---

## MENÜ 2

Nüsslisalat mit sautierten Lachswürfeln und Himbeeressig

\*\*\*

Meerrettichsuppe

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten an milder Pfeffersauce  
Kartoffelgratin  
Saisongemüse

\*\*\*

Tarte Tatin mit Vanilleglace

4 Gang zu CHF 81.00

3 Gang zu CHF 76.00  
(ohne Suppe)

# GOURMET-MENÜ

Lauwarme Wachtelbrüstchen mit Artischocken & marinierten Randen mit Wasabi

\*\*\*

Kresseschaumsuppe mit knusprigen Kalbsmilkenwürfel

\*\*\*

Gebratenes Rotbarbenfilet mit Timbale von der Jakobsmuschel an Mandelcreme

\*\*\*

Zitronensorbet

\*\*\*

Irisches Angus-Rindsfilet am Stück gebraten an Portweinbittersauce  
Kartoffel-Selleriepüree und jungem Gemüse

\*\*\*

Getrüffelter Brie de Meaux mit Traubenchutney und hausgemachtem Früchtebrot

\*\*\*

Mango-Passionsfruchtmarquise und Mousse von der Kokosnuss

7 Gang zu CHF 135.00



# Unsere Weinempfehlung

## Weisswein

**CHF**  
pro Flasche

Perroy Grand Cru "Cuvée 48" <i>Caves de Jolimont SA, Mont-sur-Rolle</i>	Schweiz	39.00
Arneis DOCG "Margherita" <i>Araldica Vini Piemontesi S.C.A., Castel Boglione</i>	Italien	41.00
L'Hospitalet <i>G. Bertrand, Narbonne</i>	Frankreich	45.00
Verdejo Tamaral DO <i>Bodegas y Vinedos Tamaral, Rueda</i>	Spanien	41.00

## Rosewein

Santa Cristina Rosato Toscana IGT <i>Antinori, Toscana</i>	Italien	39.00
---	---------	-------

## Rotwein

Wintersinger Pinot Noir <i>Siebe Dupf Kellerei, Liestal</i>	Schweiz	47.00
Barbera d'Asti "Superiore" DOCG <i>Bersano S.p.A., Nizza Monferrato</i>	Italien	56.00
L'Hospitalet <i>G. Bertrand, Narbonne</i>	Frankreich	47.00
Tempranillo DO "T-Sanzo" <i>Rodriguez Sanzo S.L., Valladolid</i>	Spanien	43.00

# All Inclusive Package

---

## **CLASSIC** **AB 20 PERSONEN**

### **Apero**

Prosecco  
Arneis DOCG "Margherita"  
Mineralwasser, Orangensaft  
Chips, Nüssli

### **Menü**

Suppe oder Salat der Saison

\*\*\*

Maispouardenbrust an Rosmarin-Honigsauce  
Tagliatelle  
Zweierlei glasierte Karotten

\*\*\*

Creme brulée mit saisonalen Früchten

### **Getränke**

Mineralwasser, Bier, Kaffee

Weisswein  
Arneis DOCG "Margherita", Italien

Rotwein  
Primitivo Salento "Vecchia Torre" IGT, Italien

Weine nach Verfügbarkeit.  
Die Weinauswahl kann gerne Ihren Wünschen angepasst werden.  
Bei höherwertigen Weinen mit Aufpreis.

**CHF 68.00 pro Person**  
**Dieses Angebot ist 3 Stunden gültig**

# All Inclusive Package

---

## HELVETIA AB 20 PERSONEN

### Apero

Prosecco  
Perroy Grand Cru "Cuvée 48"  
Mineralwasser, Orangensaft  
Chips, Nüssli

### Menü

Suppe oder Salat der Saison

\*\*\*

Kalbsbraten an milder Pfeffersauce  
Rosmarinkartoffeln  
Ratatouille

\*\*\*

Duo von Toblerone Schokoladenmousse

### Getränke

Mineralwasser, Bier, Kaffee

Weisswein

Perroy Grand Cru "Cuvée 48", Schweiz

Rotwein

Wintersinger Pinot Noir, Schweiz

Weine nach Verfügbarkeit.  
Die Weinauswahl kann gerne Ihren Wünschen angepasst werden.  
Bei höherwertigen Weinen mit Aufpreis.

**CHF 78.00 pro Person**  
**Dieses Angebot ist 4 Stunden gültig.**

# All Inclusive Package

---

## **RUSTICO** **AB 30 PERSONEN**

### **Apero**

Prosecco  
Riesling d'Alsace AOC  
Mineralwasser, Orangensaft  
Chips, Nüssli

### **Buffet**

Tomatencremesuppe (am Tisch serviert)

\*\*\*

Bündnerfleisch, Rohschinken und Coppa  
geräucherte Forelle und Lachs mit Meerrettichschaum  
kaltes Roastbeef mit Sauce Tatar  
diverse Rohkost- und Blattsalate

\*\*\*

Ofenfleischkäse mit Zwiebelsauce, mariniertes Schweinsbraten  
Zanderknusperli mit Sauce Tatar  
Bratkartoffeln, Kräuterreis, Saisongemüse

\*\*\*

Käseplatte, Früchtekorb

\*\*\*

Dessertbuffet

### **Getränke**

Mineralwasser, Bier, Kaffee

Weisswein  
Riesling d'Alsace AOC, Frankreich

Rotwein  
Cuvée Rouge l'Hospitalet IGP, Frankreich

Weine nach Verfügbarkeit.  
Die Weinauswahl kann gerne Ihren Wünschen angepasst werden.  
Bei höherwertigen Weinen mit Aufpreis.

**CHF 88.00 pro Person**  
**Dieses Angebot ist 4 Stunden gültig.**

# All Inclusive Package

---

## **VICTORIA AB 20 PERSONEN**

### **Apero**

Prosecco  
Verdejo Tamaral DO  
Mineralwasser, Orangensaft  
Chips, Nüssli

### **Menü**

Lachstatar mit Noilly-Prat-Sauce  
Saisonsalate, Brioche

\*\*\*

Suppe nach Jahreszeit

\*\*\*

Gebratener Rindsrücken am Stück mit Sauce Béarnaise  
Kartoffelkroketten  
Saisongemüse

\*\*\*

Duo vom Tobleronemousse

### **Getränke**

Mineralwasser, Bier, Kaffee

Weisswein

Verdejo Tamaral DO, Spanien

Rotwein

Tempranillo T Sanzo DO, Spanien

Weine nach Verfügbarkeit.  
Die Weinauswahl kann gerne Ihren Wünschen angepasst werden.  
Bei höherwertigen Weinen mit Aufpreis.

**CHF 98.00 pro Person  
Dieses Angebot ist 5 Stunden gültig.**

# All Inclusive Package

---

## **BELLA ITALIA** **AB 30 PERSONEN**

### **Apero**

Prosecco  
Villa Antinori Toscana Bianco IGT  
Mineralwasser, Orangensaft  
Chips, Nüssli

### **Buffet**

Steinpilzsuppe (am Tisch serviert)

\*\*\*

Salatbuffet

\*\*\*

Coppa, Salami, Rindfleisch-Carpaccio, Rauchfischplatte, Krevettencocktail,  
Tomatensalat mit Mozzarella, grillierte Auberginen,  
Peperoni, schwarze und grüne Oliven, grüne Sauce, Pesto, Knoblauchmayonnaise

\*\*\*

Risotto Mailänder Art  
Penne Amatriciana  
Saltimbocca Römer Art  
Rindsschmorbraten mit Barolo  
Bratkartoffeln, Saisongemüse

\*\*\*

Käseplatte, Früchtekorb

\*\*\*

Dessertbuffet

### **Getränke**

Mineralwasser, Bier, Kaffee

Weisswein

Villa Antinori Toscana Bianco IGT, Italien

Rotwein

Primitivo del Salento IGT, Italien

Weine nach Verfügbarkeit.  
Die Weinauswahl kann gerne Ihren Wünschen angepasst werden.  
Bei höherwertigen Weinen mit Aufpreis.

**CHF 118.00 pro Person**  
**Dieses Angebot ist 5 Stunden gültig.**

# All Inclusive Package

---

## **ROYAL** **AB 20 PERSONEN**

### **Apero**

Chardonnay Koonunga Hill, Prosecco  
Mineralwasser, Orangensaft  
Chips, Nüssli

### **Menü**

Saisonsalat mit zweierlei Bruschetta

\*\*\*

Suppe nach Jahreszeit

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf Rosmarinpolenta und Salsa Verde

\*\*\*

Rindsfiletmedaillon mit frischem Meerrettich  
Mascarponerisotto  
Saisongemüse

\*\*\*

Kiwicarpaccio mit Quarkmousse und Beeren

### **Getränke**

Mineralwasser, Bier, Kaffee

Weisswein

Chardonnay Koonunga Hill, Penfolds, Australien

Rotwein

Shiraz/Cabernet Sauvignon, Koonunga Hill, Penfolds, Australien

Weine nach Verfügbarkeit.

Die Weinauswahl kann gerne Ihren Wünschen angepasst werden.

Bei höherwertigen Weinen mit Aufpreis.

**CHF 135.00 pro Person**  
**Dieses Angebot ist 6 Stunden gültig.**