

VICTORIA
JAZZ
brasserie

Heures d'ouverture

Öffnungszeiten

Opening times

18.00 – 21.00

08.07.2021 | 09.07.2021 | 10.07.2021

14.07.2021 | 16.07.2021 | 17.07.2021

21.07.2021 | 22.07.2021 | 23.07.2021 | 24.07.2021

27.07.2021 | 28.07.2021 | 29.07.2021 | 31.07.2021

VICTORIA
JAZZ
brasserie

Special's

**Oedslach Rib-Eye "Dierendonck" (300g)
Chimichurri | Pommes de terre cajun | Portobello**
Oedslach Rib-Eye "Dierendonck" (300 gr)
Chimichurri | Cajun-Kartoffeln | Portobello
Filet de boeuf Oedslach "Dierendonck"
Chimichurri | Cajun potatoes | Portobello

75.00

Sole Grenobloise
Câpres | Citron | Persil | Croûtons au beurre
Pommes de terre vapeur | pousses d'épinards
Sole Grenobloise
Kapern | Zitrone | Petersilie | Butter-Croûtons
Salzkartoffeln | Baby-Spinat
Sole Grenobloise
Capers | lemon | parsley | butter croûtons
Boiled potatoes | baby spinach

62.00

Entrées

Saumon mariné au pastis et au citron
Légumes marinés maison | Brioche
Pastis & Zitrone gebeizter Lachs
Hausgemachtes Essiggemüse | Brioche
Pastis & lemon marinated salmon
Homemade pickles vegetable | Brioche
28.00

Tartare de veau truffé
Salade d'herbes | Croûton | Truffe d'été | Huile d'olive
Getrüffeltes Kalbs-Tatar
Kräutersalat | Croûton | Sommer-Trüffel | Olivenöl
Truffled veal tartar
Herbs salad | Croûton | summer truffle | olive oil
39.00

Salade Niçoise 🌿
Tataki de thon grillé | Câpres | Haricots verts | Artichauts
Tomate cerise confite | Vinaigrette à la pulpe de citron
Salat Niçoise
Gegrilltes Tuna-Tataki | Kapern | grüne Bohnen | Artischocken
Kirschtomaten-Confit | Zitronenmark-Dressing
Niçoise Salad
Grilled tuna tataki | capers | green beans | artichoke
Cherry tomato confit | lemon pulp dressing
28.00

Saint-Jacques sautées 🌿
Salade d'asperges vertes | Vinaigrette à l'orange | Caviar balsamique
Jakobsmuscheln
Grüner Spargelsalat | Orangen-Dressing | Balsamico-Kaviar
Sautéed scallops
Green asparagus salad | orange dressing | caviar balsamic
30.00

Salade César
Oeuf mollet | jeune laitue romaine | Truffe d'été | Croûtons
Caesar Salat
Weiches Ei | junger Romana-Salat | Sommer-Trüffel | Croûtons
Caesar Salat
Soft boiled egg | young romaine lettuce | summer truffle | Croûtons
24.00

Cappuccino de cèpes 🌿
Brunoise de cèpes
Steinpilz-Cappuccino
Steinpilz-Brunoise
Porcini cappuccino
Porcini brunoise
15.00

Plats principaux

Joues de veau sous vide
Sauce Barolo | Shimeji | jeunes carottes
Purée de pommes de terre aux herbes

Sous Vide Kalbsbacke
Barolo-Sauce | Shimeji
Junge Karotten | Petersilienwurzel- Kartoffelpüree
Sous Vide veal cheek
Barolo sauce | Shimeji
Young carrots | parsley root potato puree
44.00

Tournedos Rossini
Sauce à la truffe | Asperges vertes | Pommes Pont Neuf

Tournedos Rossini
Trüffelsauce | grüner Spargel | Pommes Pont Neuf
Tournedos Rossini
Truffle sauce | green asparagus | French fries Pont Neuf
56.00

Filet de loup de mer laqué
Jeunes poireaux grillés | Boules de risotto à la truffe
Tomates cerises confites

Lackiertes Wolfbarschfilet
Gegrillter junger Lauch | Trüffel-Reisbällchen | Kirschtomaten-Konfit
Laquered sea bass fillet
Grilled young leek | Risotto balls with truffle | cherry tomato confit
46.00

Carré d'agneau
Haricots verts | Croquettes de pommes de terre aux herbes
Nectarines sautées | Jus de tapenade

Lammkarree
Grüne Bohnen | Kräuter-Kroketten | sautierte Nektarinen
Tapenaden-Jus |
Rack of lamb
Green beans | herbs croquette | endives | sautéed nectarines
Tapenade jus
48.00

Raviolis aux épinards et à la ricotta 

Beurre à la sauge | Jeunes épinards
Spinat-Ricotta-Ravioli
Salbeibutter | junger Spinat
Spinach Ricotta Ravioli
Sage butter | young spinach
32.00

Dessert's

Gratin de fraises

Mascarpone | Marsala | Sorbet
Erdbeer-Gratin

Mascarpone | Marsala | Sorbet
Strawberry gratin

Mascarpone | Marsala | sherbet
14.00

Millefeuille

Vanille de Tahiti | Framboises | Caramel
Millefeuille

Tahiti Vanille | Himbeeren | Karamel
Millefeuille

Tahitian vanilla | raspberry | caramel
14.00

Café & Chocolat

Creme Brûlée | Tartelette | Glace
Kaffee & Schokolade

Creme Brûlée | Törtchen | Glace
Coffee & Chocolate

Creme Brûlée | *tartlet* | *ice cream*
14.00

Valhrona Inspiration Framboise & Yuzu

Mousse | Financier | Glace

Valhrona Inspiration Himbeere & Yuzu
Mousse | Financier | Glace

Valhrona Inspiration Raspberry & Yuzu
Mousse | Financier | Ice Cream

14.00

Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit.

Our service staff will be happy to inform you about additives, allergens & food intolerance.



Glutenfrei
Gluten free



Lactosefrei
Lactose free



vegetarisch
vegetarian



vegan
vegan



kann Nüsse enthalten
may contain nuts

(Preise in CHF inklusive MwSt.)
(Prices in CHF including Vat.)