

## **HERZLICH WILLKOMMEN CORDIAL WELCOME**

Geniessen Sie Ihre Zeit bei uns.

Ein Glas Champagner, ein erfrischender Aperitif, ein klassischer Cocktail in entspannter Atmosphäre, eine Kleinigkeit für Zwischendurch oder ein Whisky mit Zigarre – Das alles ist die VICTORIA BAR.  
Dienstag bis Sonntag begleitet Sie unser Hauspianist durch den Abend.

*Enjoy your time with us.*

*A glass of champagne, a refreshing aperitif, a classic cocktail in relaxed atmosphere, a snack in between or a whisky with cigar – All that is the VICTORIA BAR.*

*From Tuesday to Sunday you are accompanied by our resident pianist.*

Alle Preise sind in CHF inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.

*All prices are in CHF with 7,7% VAT included.*

# INDEX

Sour Cocktails .....	6
Bitter Cocktails .....	8
Sweet Cocktails .....	9
Fruity Cocktails.....	10
Other Classic Cocktails.....	11
Signature Cocktails .....	12
Non-Alcoholic Cocktails.....	13
Champagner / <i>Champagne</i> .....	15
Wein / <i>Wine</i> .....	16
Gin .....	18
Vodka.....	19
Tequila & Mezcal.....	19
Aperitif & Bitters .....	19
Porto & Sherry.....	20
Cognac & Armagnac.....	20
Brandy .....	20
Fruchtdestillate / <i>Fruit distillates</i> .....	20
Rum .....	21
Blended Whisk(e)y .....	22
Single Malt Whisky .....	23
Grappa.....	24
Liqueurs.....	24
Bier / <i>Beer</i> .....	25
Mineralwasser / <i>Mineral water</i> .....	25
Softdrinks .....	25
Säfte / <i>Juices</i> .....	26
Kaffee & Tee / <i>Coffee &amp; Tea</i> .....	26
Speisen / <i>Food</i> .....	28
Desserts / <i>Sweets</i> .....	32

## COCKTAILS IN DER VICTORIA BAR

*“There can't be good living where there is not good drinking.”*

Benjamin Franklin

Die Kultur um das Mischen von Getränken hat eine lange Geschichte, hauptsächlich gründet ihr Ursprung in der Schifffahrt, als die Marinesoldaten ihre Tagesrationen Gin oder Rum mit Limetten und Honig geniessbarer machten. Später, Mitte des 19. Jahrhunderts, kam mit den ersten Lieferungen von Eis aus Kanada auch die Möglichkeit, die Getränke gekühlt zuzubereiten. Mit der Prohibition in den Vereinigten Staaten anfangs des 20. Jahrhunderts kam die Cocktailkultur auch nach Europa, ebenso nach Interlaken, hier in die Victoria Bar.

Im folgenden Teil finden Sie eine Zusammenstellung von Klassikern, welche sich über Jahrzehnte bewährt haben, teils aber auch lange vergessen wurden. Gerne nehmen wir Sie mit auf die Reise durch die Geschichte.

Sollten Sie Ihren Lieblingscocktail in unserem Menu nicht finden, bereiten wir Ihnen diesen selbstverständlich nach Möglichkeit gerne zu.

In diesem Sinne:

*Cheers, Santé, Salute, Sláinte, Gsundheit.*

Ihre Victoria Bar

## SOUR COCKTAILS

Sour Cocktails gehören zu den Pionieren der Mix-Kultur. Das Zusammenspiel von Säure und Süsse eignet sich fast immer. Vor dem Essen, um den Gaumen vorzubereiten, nach dem Essen, um die Geschmacksrezeptoren zu regenerieren.  
Perfekt für die Unentschlossenen.

<b>NEWYORK SOUR</b> – 1880, <i>Chicago, USA</i> Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiweiss, Rotwein <i>Bourbon, lemon, sugar, egg white, red wine</i>	22
<b>GIN FIZZ</b> – 1887, <i>New Orleans, USA</i> Gin, Zitrone, Zucker, Soda <i>Gin, lemon, sugar, soda</i>	20
<b>RAMOS GIN FIZZ</b> – 1888, <i>H.C. Ramos, New Orleans, USA</i> Gin, Zitrone, Limette, Zucker, Eiweiss, Rahm, Soda, Orangenblüte <i>Gin, lemon, lime, sugar, egg white, cream, soda, orange blossom</i>	24
<b>DAIQUIRI</b> – 1900, <i>J. Cox, Cuba</i> Weisser Rum, Limette, Zucker <i>Light rum, lime, sugar</i>	20
<b>PISCO SOUR</b> – 1904, <i>V. Morris, Lima, Peru</i> Pisco, Limette, Zucker, Eiweiss, Amargo Chunchu <i>Pisco, lime, sugar, egg white, Amargo Chunchu</i>	20
<b>FRENCH 75</b> – 1915, <i>H. MacEhlone, Paris, France</i> Gin, Zitrone, Zucker, Champagner <i>Gin, lemon, sugar, Champagne</i>	22
<b>AVIATION</b> – 1916, <i>H. Ensslin, New York, USA</i> Gin, Maraschino, Zitrone, Crème de Violette <i>Gin, Maraschino, lemon, Crème de Violette</i>	20

<b>THE BEE'S KNEES</b> – 1920's, USA	20
Gin, Zitrone, Honig, Eiweiss	
<i>Gin, lemon, honey, egg white</i>	
<b>WHITE LADY</b> – 1929, H. MacEhlone, Paris, France	20
Gin, Cointreau, Zitrone, Eiweiss	
<i>Gin, Cointreau, lemon, egg white</i>	
<b>ORIGINAL COSMOPOLITAN</b> – 1934, USA	20
Gin, Cointreau, Zitrone, Himbeer	
<i>Gin, Cointreau, lemon, raspberry</i>	
<b>BROWN DERBY</b> – mid-1930's, Los Angeles, USA	20
Bourbon, Grapefruit, Honig	
<i>Bourbon, grapefruit, honey</i>	
<b>OLD CUBAN</b> – 2002, A. Saunders, New York, USA	24
Dunkler Rum, Limette, Zucker, Pfefferminze, Champagner	
<i>Dark rum, lime, sugar, peppermint, Champagne</i>	
<b>GIN BASIL SMASH</b> – 2007, J. Meyer, Hamburg, Germany	20
Gin, Zitrone, Zucker, Eiweiss, Basilikum	
<i>Gin, lemon, sugar, egg white, basil</i>	
<b>INSANELY GOOD MIDORI SOUR</b> – 2010's, C. Dauerman, New York, USA	24
Melonenlikör, Hendrick's Gin, Zitrone, Rose's Lime, Eiweiss	
<i>Midori, Hendrick's Gin, lemon, Rose's Lime, egg white</i>	
<b>BONAPARTE SOUR</b> – 2015, D. Gyger, Thun, Switzerland	24
Duke Gin, Zitrone, Zucker, Lavendel, Eiweiss	
<i>Duke Gin, lemon, sugar, lavender, egg white</i>	

## BITTER COCKTAILS

Ähnlich wie bei Sours eignen sich Cocktails mit Bitterstoffen perfekt vor dem Essen, da sie appetitanregend wirken. Die bittere Note wird hier immer mit einer leichten Süsse ausbalanciert, weshalb die Cocktails auch nach dem Essen munden.  
Bitter Cocktails – die Liebingspartie eines jeden Bartenders.

<b>NEGRONI</b> – 1919, <i>F. Scarselli, Florence, Italy</i>	20
Gin, Campari, roter Wermut <i>Gin, Campari, sweet vermouth</i>	
<b>HANKY PANKY</b> – 1920, <i>A. Coleman, London, UK</i>	20
Gin, roter Wermut, Fernet Branca <i>Gin, sweet vermouth, Fernet Branca</i>	
<b>BOULEVARDIER</b> – 1927, <i>H. MacEblone, Paris, France</i>	20
Bourbon, Campari, roter Wermut <i>Bourbon, Campari, sweet vermouth</i>	
<b>CREOLE COCKTAIL No.2</b> – 1930, <i>H. Craddock, London, UK</i>	22
Bourbon, roter Wermut, Amer Picon, Bénédictine <i>Bourbon, sweet vermouth, Amer Picon, Bénédictine</i>	
<b>CONTESSA</b> – 2000's, <i>J. Gertsen, Boston, USA</i>	20
Gin, Aperol, Noilly Prat <i>Gin, Aperol, dry vermouth</i>	
<b>PAPER PLANE</b> – 2007, <i>S. Ross, Chicago, USA</i>	20
Bourbon, Aperol, Ramazotti, Zitrone <i>Bourbon, Aperol, Ramazzotti, lemon</i>	
<b>BIANCONI</b> – 2017, <i>D. Gyger, Thun, Switzerland</i>	20
Gin, Kina l'Avion d'Or, weisser Wermut <i>Gin, Kina l'Avion d'Or, white sweet vermouth</i>	

## SWEET COCKTAILS

Sweet Cocktails, oder auch After-Dinner-Cocktails, eignen sich im Allgemeinen nach dem Essen, um das Menu abzurunden. Die eher kräftigen, auf Spirituosen basierenden Cocktails hinterlassen mit ihrem süsslichen Grundton einen rundum zufriedenen Gaumen. Perfekt zu Zigarren oder Schokolade.

<b>WHISKEY OLD FASHIONED</b> – <i>1862, J. Thomas, USA</i>	24
Bourbon, Zucker, Angostura <i>Bourbon, sugar, Angostura</i>	
<b>SAZERAC</b> – <i>1873, L. Lamothe, New Orleans, USA</i>	24
Cognac, Bourbon, Zucker, Absinth, Peychaud's Bitter <i>Cognac, Bourbon, sugar, Absinthe, Peychaud's Bitter</i>	
<b>MARTINEZ</b> – <i>1887, J. Thomas, USA</i>	20
Gin, roter Wermut, Maraschino <i>Gin, sweet vermouth, Maraschino</i>	
<b>STINGER</b> – <i>1890, New York, USA</i>	24
Cognac, Crème de Menthe	
<b>RUSTY NAIL</b> – <i>1937, F. Benniman, Birmingham, UK</i>	22
Scotch, Drambuie	
<b>B&amp;B</b> – <i>1937, New York, USA</i>	22
Brandy, Bénédictine	
<b>LUFTHANSA COCKTAIL</b> – <i>1950's, Lufthansa, Germany</i>	26
Cognac, roter Wermut, Cointreau, Apricot Brandy, Angostura <i>Cognac, sweet vermouth, Cointreau, apricot brandy, Angostura</i>	
<b>GOD FATHER</b> – <i>1970, Disaronno, Italy</i>	22
Bourbon, Amaretto	

## FRUITY COCKTAILS

Fruchtige Cocktails, welche allerdings nicht vom Fruchtsaft dominiert werden, sondern perfekt mit den jeweiligen Spirituosen harmonieren. Passend für eine Erfrischung zwischendurch.

<b>EROTICA</b> – 1990's, T. Hänni, Victoria-Jungfrau, Interlaken, Switzerland Vodka, Passionsfrucht, Champagner <i>Vodka, passion fruit, Champagne</i>	22
<b>CLOVER CLUB</b> – 1917, Philadelphia, USA Gin, Zitrone, Himbeer, Eiweiss <i>Gin, lemon, raspberry, egg white</i>	20
<b>HURRICANE</b> – 1940's, P. O'Brien, New Orleans, USA Heller und dunkler Rum, Zitrone, Passionsfrucht <i>Light and dark rum, lemon, passion fruit</i>	20
<b>MAITAI</b> – 1944, V. Bergeron, San Francisco, USA Heller und dunkler Rum, Limette, Cointreau, Orgeat <i>Light and dark rum, lime, Cointreau, Orgeat</i>	22
<b>GOLDEN CADDILAC</b> – 1952, F. Klein, El Dorado, USA Orange, Vanille, Cacao blanc, Rahm <i>Orange, vanilla, Cacao blanc, cream</i>	20
<b>FRENCH MARTINI</b> – 1980's, K. McNally, New York, USA Vodka, Ananas, Brombeerlikör <i>Vodka, pineapple, blackberry liqueur</i>	20
<b>BRAMBLE</b> – 1984, D. Bradsell, London, UK Gin, Zitrone, Crème de Mûre, Eiweiss <i>Gin, lemon, Crème de Mûre, egg white</i>	20
<b>BOULEVARD ST. GÉRMAIN</b> – 2014, I. Urech, Thun, Switzerland Weisser Rum, Limette, Ananas, Holunderlikör, Cointreau <i>Light rum, lime, pineapple, elderflower, Cointreau</i>	20



## OTHER CLASSIC COCKTAILS

<b>MANHATTAN</b> – 17.4.1846, 8:15 am, J. Welby, Maryland, USA Rye, roter Wermut, Angostura <i>Rye, sweet vermouth, Angostura</i>	22
<b>THE CHAMPAGNE COCKTAIL</b> – 1862, J. Thomas, USA Cognac, Zucker, Angostura, Champagner <i>Cognac, sugar, Angostura, Champagne</i>	24
<b>GIMLET</b> – 1890's, Royal Navy, UK Gin, Rose's Lime Cordial	20
<b>BIJOU</b> – 1900, H. Johnson, USA Gin, Chartreuse verte, roter Wermut, Orange Bitters <i>Gin, Chartreuse verte, sweet vermouth, Orange Bitters</i>	22
<b>DRY MARTINI</b> – 1911, New York, USA Gin, trockner Wermut <i>Gin, dry vermouth</i>	20
<b>BLOODY MARY</b> – 1921, F. Petoit, Paris, France Vodka, Tomatensaft, Zitrone, Gewürze <i>Vodka, tomato juice, lemon, spices</i>	20
<b>THE LAST WORD</b> – 1920's, Detroit, USA Gin, Chartreuse verte, Limette, Maraschino <i>Gin, Chartreuse verte, lime, Maraschino</i>	20
<b>CORPSE REVIVER NO.2</b> – 1930, H. Craddock, London, UK Gin, Cointreau, Lillet blanc, Zitrone, Absinth <i>Gin, Cointreau, Lillet blanc, lemon, Absinthe</i>	24
<b>REMEMBER THE MAINE</b> – 1933, C. H. Baker, Cuba Bourbon, roter Wermut, Cherry Heering, Absinth <i>Bourbon, sweet vermouth, Cherry Heering, Absinthe</i>	24

## SIGNATURE COCKTAILS

Jeder Bartender möchte seine eigene Unterschrift hinterlassen. Im folgenden Teil finden sie Eigenkreationen unseres Barteams. Alle haben das Potential, Klassiker zu werden, bis dahin sind sie exklusiv hier in der Victoria Bar erhältlich.

- L'OCCITAN** – *D. Gyger, Winner Swiss Cocktail Championships Aspirants 2016* 28  
Dunkler Rum, Portwein, Vanillelikör, Lavendel, Holunder  
*Dark rum, Port, vanilla liqueur, lavender, elderflower*
- GOLDEN BUBBLE BOY** – *R. Höge, 3rd Place Swiss Cocktail Championships 2018* 26  
Ciroc Vodka, Kina l'Aero d'Or, Safran, Champagner  
*Ciroc Vodka, Kina l'Aero d'Or, safran, Champagne*
- FREAKY DAY** – *O. Lificiu, Winner Swiss Cocktail Championships Aspirants 2018* 28  
Hendrick's Gin, Mansinthe, Gurke, Champagner  
*Hendrick's Gin, Mansinthe, cucumber, Champagne*
- SUNSET OF JAPAN** – *P. Imbert, Swiss Cocktail Championships Aspirants 2018* 28  
Sake, Bombay East Gin, Cointreau, Angostura Bitter  
*Sake, Bombay East Gin, Cointreau, Angostura Bitter*
- IKEBANA** – *D. Gyger, Swiss Cocktail Championships 2018* 26  
Hanami Gin, Sake, Zucker, Essig  
*Hanami Gin, sake, sugar, vinegar*
- THE GREAT DICTATOR** – *D. Gyger* 26  
Dunkler Rum, Gran Classico Bitter, Lagavulin 16years  
*Dark rum, Gran Classico Bitter, Lagavulin 16years*
- BORDERLINE OLD FASHIONED** – *D. Gyger* 32  
Monkey 47 Gin, Lagavulin 16years, Zucker, Cocktailbitters  
*Monkey 47 Gin, Lagavulin 16years, sugar, cocktail bitters*

# NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Der Begriff 'Mocktail' (vom englischen 'to mock', sich über etwas lustig machen) wird diesen Eigenkreationen nicht gerecht. Sie werden mit genauso viel Leidenschaft und auserwählten Zutaten ausgetüftelt und zubereitet.

<b>FIZZ ALPS</b> – <i>Mattoni Mocktail Finalist, Tallinn 2015</i>	15
Zitrone, Kräutereistee, Honig, Apfel, Eiweiss, Soda <i>Lemon, herbal iced tea, honey, apple, egg white, soda</i>	
<b>DAIRING DARLING</b> – <i>Swiss Cocktail Championships Mocktail 2018</i>	15
Tomate, Himbeere, Pfefferminz, Zitrone, Zimt <i>Tomato, raspberry, peppermint, lemon, cinnamon</i>	
<b>LAVENDER SOUR</b>	15
Lavendel, Zitrone, Zucker, Eiweiss <i>Lavender, lemon, sugar, egg white</i>	
<b>TROPICAL ELDERFLOWER</b>	15
Ananas, Holunder, Zitrone <i>Pineapple, elderflower, lemon</i>	
<b>NO EXCUSES</b>	15
Orange, Passionsfrucht, Vanille, Joghurt <i>Orange, passion fruit, vanilla, yoghurt</i>	
<b>HOMEMADE ICED TEA</b>	9
mit frischen Kräutern aus unserem Garten <i>made with fresh herbs from our own garden</i>	
<b>OLD FASHIONED LEMONADE</b>	9
Zitrone, Zucker, Soda <i>Lemon, sugar, soda</i>	

## SABRAGE IN DER VICTORIA BAR

*“Je ne peux pas vivre sans champagne.  
En cas de victoire je le mérite; en cas de défaite, j’en ai besoin”*

Napoléon Bonaparte

Die Sabrage ist eine der schönsten Wege, eine Flasche gut gekühlten Champagner zu öffnen. Hierbei wird der Flaschenkopf mithilfe eines Schwertes abgeschlagen. Diese Technik wurde im Frankreich Napoleons populär. Dieser pflegte nach einer gewonnenen Schlacht mit seinen Offizieren so geöffnete Champagnerflaschen zu genießen. Bei über fünfzig gewonnenen Schlachten darf man eine gewisse Fertigkeit also annehmen.

Es gibt viele Geschichten über diese Tradition. Eine besagt, dass Napoleons Kavalerie die Sabrage bei der russischen Armee abgeschaut hat. Zurück in Frankreich, stationiert im Weingut der jungen Madame Clicquot, wendeten sie dieses Spektakel an, um der reichen, begehrten Wittwe zu imponieren.

Um in den Genuss der Sabrage zu kommen, müssen sie als Gäste der Victoria Bar keine Schlacht gewinnen. Gerne öffnen wir Ihnen Ihre Flasche Champagner mit unserem Säbel, die Mutigsten unter Ihnen dürfen dies mit unserer Anleitung gar selber zelebrieren.

## CHAMPAGNE

Domaine Jeeper Grand Réserve – <i>Blanc de Blanc</i>	10 cl	19
	75 cl	125
Domaine Reybier Brut Premier Cru	75 cl	135
Moët & Chandon Brut Impérial	75 cl	115
R de Ruinart Brut	75 cl	140
Louis Roederer Brut Premier	75 cl	148
Laurent-Perrier Ultra Brut	75 cl	155
Ruinart Blanc de Blanc	75 cl	180

## ROSÉ CHAMPAGNE

Louis Roederer Rosé Vintage 2012	10 cl	24
	75 cl	155
Domaine Jeeper Premium Grand Rosé	75 cl	130
Moët & Chandon Rosé Impérial	75 cl	130
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	75 cl	155

## CHAMPAGNE SPECIAL CUVÉES

Laurent-Perrier Grand Siècle	75 cl	310
1998 Veuve Clicquot La grande Dame	75 cl	380
1998 Krug Vintage Brut	75 cl	810
2006 Dom Ruinart	75 cl	390
2007 Perrier-Jouët Belle Epoque	75 cl	335
2009 Dom Pérignon	75 cl	410
2009 Louis Roederer Cristal	75 cl	495

## WEISSWEIN WHITE WINE

<b>Cuvée Escapade</b>	10 cl	9.50
Rebbau Spiez, Genossenschaft, Switzerland	75 cl	65
<i>Riesling-Sylvaner, VB 32-7</i>		
<i>Frischer Weisswein mit duftenden Aromen nach Limetten, Passionsfrucht und Nektarinen.</i>		
<b>Sauvignon blanc, AOC Valais</b>	10 cl	11.50
Gérald Clavien, Switzerland	75 cl	82
<i>Exotische Nase, Passionsfrucht und reife Ananas.</i>		
<i>Im Gaumen wirkt der Wein frisch und langanhaltend.</i>		
<b>Chardonnay AOC La Côte</b>	10 cl	8.50
Château de Vincy, Switzerland	75 cl	55
<i>Runder Wein mit gut eingebundenen Barriquearomen,</i>		
<i>im Abgang leicht exotische Früchte und Steinobst.</i>		

## ROSÉWEIN ROSÉ WINE

<b>Oeil de Perdrix AOC Auvernier</b>	10 cl	9
La Maison Carrée, Switzerland	75 cl	59
<i>Pinot noir</i>		
<i>Intensiver Duft von reifen, süssen Beeren.</i>		

## ROTWEIN RED WINE

<b>Blauburgunder AOC Thunersee</b>	10 cl	10
Rebbau Spiez, Genossenschaft, Switzerland	50 cl	48
<i>Eleganter, fruchtiger Rotwein mit würzigen Noten, ergänzende Aromen von Waldbeeren und Himbeeren.</i>		
 <b>Goulée rouge AC Médoc</b>	 10 cl	 11
Château Cos d'Estournel, Bordeaux, France	75 cl	73
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot Gehaltvoller Wein mit Aromen nach Cassis und Zartbitterschokolade.</i>		
 <b>Syrah AOC Valais</b>	 10 cl	 9.50
Cave Ardévaz, Famille Boven, Switzerland	75 cl	65
<i>Vollmundig und harmonisch. Aromen von Kirsche und Pflaumen zeigen sich in der Nase, sowie die typisch würzige Pfeffernote.</i>		

## PROSECCO

Prosecco Bresolin Rissieri Superiore DOCG Brut	10 cl	10
<i>Glera</i>	75 cl	65
<i>Frische Zitrusfrüchte, roter Apfel und Akazienblüte zeigen sich im Glas. Biologisch hergestellter Prosecco.</i>		

## SWISS GIN

	Vol.%	4 cl	CHF
Swiss Crystal Gin – <i>Interlaken</i>	46.0		18
The Alpinist – <i>Bernese Oberland</i>	42.0		18
Matte Gin – <i>Bern</i>	42.0		22
Tschin – <i>Aargau</i>	40.0		22
The Seventh Sense – <i>Basel</i>	38.5		22
Nginious! – <i>Basel</i>	45.0		22
Breil Pur – <i>Engadin</i>	45.0		22
Morris Gin – <i>St. Gallen</i>	47.0		22
Turicum – <i>Zürich</i>	41.5		18

## INTERNATIONAL GIN

	Vol.%	4 cl	CHF
Bombay Sapphire – <i>London</i>	40.0		13
Tanqueray – <i>London</i>	47.3		13
Tanqueray No.Ten – <i>London</i>	47.3		16
Sipsmith V.J.O.P.- <i>London</i>	57.7		28
Hendrick's – <i>Scotland</i>	41.4		16
The Duke – <i>Germany</i>	45.0		16
Monkey 47 – <i>Germany</i>	47.0		18
Hanami – <i>Netherlands</i>	43.0		16
Crafter's – <i>Estonia</i>	43.0		16
Uncle Val's Botanical – <i>USA</i>	45.0		22

## AND TONIC

	20 cl	4
Gent's Tonic – <i>Switzerland</i> <i>Eher trocken, Enzian, herbe Bitterkeit mit frischem Zitronenaroma.</i>		
Fever-Tree – <i>UK</i> <i>Fruchtiger Geschmack mit einer leichten Note von Bitterorangen.</i>		
Thomas Henry – <i>Germany</i> <i>Fruchtige, feine Zitrusnoten, perfekte Süsse, ausgewogene Bitternote.</i>		



## VODKA

	Vol. %	4 cl	CHF
Wild Alps Vodka – <i>Switzerland</i>	40.0		16
Absolut – <i>Sweden</i>	40.0		13
Russian Standard – <i>Russia</i>	40.0		13
Kauffmann – <i>Russia</i>	40.0		21
Belvedere – <i>Poland</i>	40.0		16
Ciroc – <i>France</i>	40.0		16
Grey Goose – <i>France</i>	40.0		18

## TEQUILA & MEZCAL

	Vol. %	4 cl	CHF
Patron Silver	40.0		23
Aha Toro Añejo	40.0		28
Mezcal Amores	37.0		18

## APERITIFS & BITTERS

	Vol. %	4 cl	CHF
Gran Classico Bitter	22.0		10
Kina l'Avion d'Or	18.0		10
Jsotta Vermouth bianco	17.0		10
Appenzeller	29.0		10
Carpano Antica Formula	16.5		10
Campari	23.0		10
Cynar	16.5		10
Averna	29.0		10
Ramazzotti	30.0		10
Fernet Branca	39.0		10
Pastis 51	45.0		10
Ricard	45.0		10
Absinthe 'Mansinthe'	66.6	2cl	10

## PORTO & SHERRY

	Vol.%	5 cl	CHF
Taylor's Port 10 years	20.0		15
Taylor's Port 20 years	20.0		28
Lustau Manzanilla Dry Sherry 7 years	15.0		12
Bodegas Tradición Pedro Ximénez 20 years V.O.S.	15.0	2 cl	15

## COGNAC & ARMAGNAC

	Vol.%	2 cl	CHF
Rémy Martin V.S.O.P	40.0		12
Rémy Martin XO	40.0		28
Rémy Martin Louis XIII	40.0		180
Meukow V.S.O.P	40.0		12
Davidoff XO	40.0		28
Hennessy fine	40.0		20
Hennessy XO	40.0		28
Hennessy Paradis	40.0		85
Bas Armagnac Baron G. Legrand V.S.O.P	40.0		12

## BRANDY

	Vol.%	2 cl	CHF
Carlos I	38.0		12
Lepanto Gran Reserva	36.0		12
Asbach Selection 21 Jahre	40.0		22

## FRUCHTDESTILLATE FRUIT DESTILLATES

	Vol.%	2 cl	CHF
Calvados Château du Breuil 12 ans	40.0		13
Fassbind	40.0		12
<i>Vieille Prune / Vieille Pomme / Vieille Poire / Vieille Cerise / Vieil Abricot</i>			

## RUM

	Vol. %	4 cl	CHF
<i>Switzerland</i>			
Maund Rum 12 years	45.0		26
<i>Cuba</i>			
Havana Club 3 años	40.0		13
Havana Club Añejo 7 años	40.0		16
Havana Club Selección de Maestros	45.0		24
Havana Unión	40.0	2cl	44
<i>Venezuela</i>			
Diplomatico Reserva 12 años	40.0		16
<i>Panama</i>			
Abuelo 12 años	40.0		16
<i>Guatemala</i>			
Zacapa Gran Reserva 23 años	40.0		22
Zacapa Centenario XO Solera Reserva Especial	40.0		32
<i>Dominican Republic</i>			
Kirk and Sweeney 12 years	40.0		22
<i>Bermuda</i>			
Gosling's Family Reserve Old Rum	40.0		42
<i>Trinidad &amp; Tobago</i>			
1919 Angostura 8 años	40.0		16
1824 Angostura 12 años	40.0		27
<i>Martinique</i>			
Rhum Vieux H. Clément V.O.S.P.	40.0		18
J.M. Agricole Millésimé 2001	46.6		39
<i>La Réunion</i>			
Rivière du Mât XO	42.0		24

## BLENDED WHISK(E)Y

	Vol. %	4 cl	CHF
<i>Switzerland</i>			
Maund Whisky Double Cask Matured – <i>Limited Edition 2012</i>	43.0		32
<i>Scotland</i>			
Monkey Shoulder William Grant	40.0		19
Johnnie Walker Black Label	40.0		16
Johnnie Walker Blue Label	40.0		62
Chivas Regal 12 years	40.0		15
Chivas Regal 18 years	40.0		25
<i>USA</i>			
Wild Turkey Straight Bourbon 81	40.5		13
Maker's Mark	45.0		16
Jack Daniel's	40.0		16
Basil Hayden's Kentucky Straight Bourbon	40.0		22
Knob Creek Straight Bourbon	50.0		22
Bulleit Rye Frontier	45.0		16
<i>Canada</i>			
Canadian Club	40.0		13
Masterson's Straight Rye	45.0		34
<i>Ireland</i>			
Red Breast 12 years Single Pot Still	40.0		21
<i>Italy</i>			
Puni Alba, The Italian Malt Whisky	43.0		32
<i>Japan</i>			
Nikka from the Barrel	51.4		21

## SINGLE MALT WHISKY PART I

	Vol. %	4 cl	CHF
<i>Switzerland</i>			
Swiss Highland Classic	46.0		32
Swiss Highland Ice Label	56.9		49
 <i>Campbeltown</i>			
Springbank 15 years	46.0		32
 <i>Lowlands</i>			
Glenkinchie 10 years	43.0		18
 <i>Speyside</i>			
Cragganmore 12 years	40.0		16
Glenfiddich 15 years	40.0		24
Glenlivet 12 years	40.0		16
BenRiach 10 years	46.0		18
Macallan Amber 1824	40.0		21
Macallan Sienna 1825	43.0		52
 <i>Islay</i>			
Laphroaig 10 years	40.0		18
The Ileach Cask Strength	58.0		26
Ardbeg An Oa	46.6		26
Caol Ila Moch	43.0		21
Lagavulin 16 years	43.0		24
Octomore 8.1	59.3		54
 <i>Isle of Skye</i>			
Talisker Storm Single Malt	45.8		18
 <i>Isle of Arran</i>			
Arran Single Malt Madeira Cask Finish	50.0		26
Arran Single Malt 18 years	46.0		42

## SINGLE MALT WHISKY PART II

	Vol.%	4 cl	CHF
<i>Highlands</i>			
Dalwhinnie 15 years	43.0		18
Oban 14 years	43.0		23
Glenmorangie 'The Quinta Ruban'	46.0		20
Glenmorangie 'The Lasanta'	43.0		20
<i>Orkney</i>			
Highland Park 18 years	43.0		52
<i>Japan</i>			
Nikka Coffey Malt Whisky	45.0		22
Suntory Single Malt Hakushu Distiller's Reserve	43.0		45
<i>Taiwan</i>			
Kavalan Single Malt Sherry Oak	46.0		34

## GRAPPA

	Vol.%	2 cl	CHF
Grappa Tignanello	42.0		12
Bricco dell'Ucellone 2013	44.0		14
Stravecchia di San Leonardo	45.0		18
Grappa Nonino Riserva 8 Years	43.0		18
Cent'Anni Nonino 14 years	45.0		36

## LIQUEURS

	Vol.%	4 cl	CHF
Heuschnaps – <i>Hasliberg, Switzerland</i>	25.0		20
Bailey's Irish Cream	17.0		10
Amaretto Disaronno	28.0		10
Sambuca Molinari	40.0		10
Grand Marnier	40.0		12

## **BIER BEER**

JungfrauBräu vom Fass – <i>Brienz</i>	30 cl	6
Victoria Bier – Pale Ale Bockbier – <i>Brienz</i>	33 cl	10
Rugenbräu Hell – <i>Interlaken</i>	33 cl	7.50
Rugenbräu Spezial dunkel – <i>Interlaken</i>	33 cl	7.50
Jungfrau Weizen – <i>Brienz</i>	50 cl	10
Eichhof Urfrisch – <i>Luzern</i>	33 cl	7.50
Heineken vom Fass	30 cl	6
Heineken alkoholfrei	33 cl	7.50

## **MINERALWASSER MINERAL WATER**

Valsler Classic / Silence	33 cl	5.50
<i>Sparkling / Still</i>	75 cl	10.50

## **SOFTDRINKS**

Coca Cola / Cola Zero / Cola Light	33 cl	6
Sprite, Apfelschorle, Süssmost	33 cl	6
Rivella Rot / Blau / Grün	33 cl	6
Thomas Henry	20 cl	6
<i>Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale / Ginger Beer</i>		
Gazosa – <i>Switzerland</i>	35 cl	6.50
Himbeer / Bitterorange / Mandarine / Heidelbeere / Zitrone <i>Raspberry / bitter orange / tangerine / blueberry / lemon</i>		
Sanbittèr / Crodino	10 cl	6

## SÄFTE JUICES

Orangen, Passionsfrucht, Grapefruit, Ananas, Cranberry, Trauben, Tomaten, Apfelsaft naturtrüb <i>Orange, passion fruit, grapefruit, pineapple, cranberry, grape, tomato, apple unfiltered</i>	25 cl	6
---	-------	---

## SÄFTE FRISCH GEPRESST FRESH JUICES

Orangen <i>Orange</i>	25 cl	12
Ananas, Mango, Wassermelone <i>Pineapple, mango, watermelon</i>	25 cl	14

## KAFFEE & TEE COFFEE & TEA

Kaffee	5.50
Espresso	5.50
Milchkaffee	6.50
Cappuccino	6.50
Latte Macchiato	6.50
Doppelter Espresso	6.50
Portion Tee	8.50
Fragen Sie nach unserer umfangreichen Teekarte. <i>Please ask for our extensive tea menu.</i>	
Schokolade – heiss oder kalt	5.50
Ovomaltine – heiss oder kalt	5.50
mit Rahm – <i>with whipped cream</i>	7.50



## ESSEN IN DER VICTORIA BAR

*“Food brings people together on many different levels.  
It’s nourishment of the soul and body; it’s truly love.”*

Giada de Laurentiis

Im Folgenden finden Sie unser Essensangebot. Von kleinen Zwischenverpflegungen über klassische Hauptgänge bis hin zu süssen Versuchungen finden sie alles, was das Herz begehrt.

Bei den Spezialitäten «Vo Hie & Da» verbinden wir regionale und hochqualitative Produkte mit sorgfältig auserlesenen Ingredienzen der näheren Umgebung, oder von so nahe wie möglich. Unser kulinarisches Angebot ergänzen wir mit einer feinen Auswahl an einzigartigen und schmackhaften Gerichten und Produkten aus unterschiedlichsten Regionen der Welt, «Vo Dert & Fern».

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

*On the following pages you will find our food offer. Whether you desire a small snack, classic main courses, salads or sweets, you will surely find a tasty dish that suits the occasion.*

*The specialties “From Here & Near” combine regional quality products with ingredients from the surroundings of Interlaken or at least as close to Interlaken as possible. We complete our food offer with delicious and unique dishes “From There & Far”, meaning from different regions around the world.*

*We will be happy to provide you with information on ingredients in our dishes that might trigger allergies or intolerances.*

## VO HIE & DA FROM HERE & NEAR

Regionale Köstlichkeiten als Snack, als Begleitung zum Getränk,  
für den kleinen Hunger oder als Vorspeise.

*Regional delicacies to snack, to accompany the drink, to nibble or as a starter.*

<b>Scotch Olives</b> <sup>G</sup>	5 / 10
Berner Oberländer Rindfleisch, Kalamata Oliven 6 oder 12 Stück <i>Bernese Oberland beef, Kalamata olives 6 or 12 pieces</i>	
<b>Oona Osietra Caviar</b> <sup>G,L</sup>	189
Frutiger Osietra Kaviar vom Russischem Stör, 50gr <i>Regional Osietra caviar of Russian sturgeon, 50gr</i>	
<b>Apero Plättli</b> <sup>G,L,S</sup>	32 / 56
Wurstwaren, Aufschnitt, Käse, Brot, Brotaufstrich, Oliven für zwei oder vier Personen <i>Sausage, cold cuts, cheese, bread, spread, olives for two or four persons</i>	
<b>Militär-Käseschnitten</b> <sup>G,L,V</sup>	12
Knusprige Mini «Militär-Käseschnitten» <i>Crispy mini "military cheese crust"</i>	
<b>Oberland Tatar</b> <sup>G</sup>	39
Berner Oberländer Rindstatar, Pommes Frites oder Toast <i>Tatar from local beef, French Fries or toast</i>	

# VO HIE & DA FROM HERE & NEAR

Regionale Köstlichkeiten als Snack, als Begleitung zum Getränk,  
für den kleinen Hunger oder als Vorspeise.

*Regional delicacies to snack, to accompany the drink, to nibble or as a starter.*

<p><b>Victoria Bagel</b> <sup>G,L,N</sup>          «Bödeli» Bagel, gebeizte Rubiger Lachsforelle, Meiringer Frischkäse  <i>“Bödeli” Bagel, marinated salmon trout from Rubigen, cream cheese from Meiringen</i></p>	19
<p><b>Croque Monsieur</b> <sup>G,L,N,S</sup>          «Bödeli» Brot, Berner Oberländer Schinken, Feuzes Bergli AOP Käse, Béchamel,          Pommes Frites oder Coleslaw  <i>“Bödeli” bread, Bernese Oberland ham, Feuzes Bergli AOP cheese, Béchamel Sauce,          French Fries or coleslaw</i></p>	29
<p><b>Victoria Burger</b> <sup>G,L</sup>          VJ Burger Bun, Berner Oberländer Rindfleisch, Tomaten, karamellisierte Zwiebeln,          Pommes Frites oder Cole Slaw  <i>VJ Burger bun, Bernese Oberland beef patty, tomato, caramelized onions,          French Fries or coleslaw</i></p>	32
<p>mit «Feuzes Bergli AOP» Käse / <i>with “Feuzes Bergli AOP” cheese</i></p>	3
<p>mit Speck / <i>with bacon</i> <sup>S</sup></p>	3
<p><b>Ghackets &amp; Hörnli</b> <sup>G,L</sup>          Berner Oberländer Rindfleisch, Hörnli, «Feuzes Bergli AOP» Käse, Apfelmus  <i>Bernese Oberland minced beef, macaroni, “Feuzes Bergli AOP” cheese, apple puree</i></p>	26
<p><b>Sheperd’s Pie</b> <sup>L</sup>          Berner Oberländer Rindfleisch, Kartoffelstock  <i>Bernese Oberland minced beef, mashed potato</i></p>	24

## VO DERT & FERN FROM THERE & FAR

Leichte und gesunde Gerichte, inspiriert aus unterschiedlichsten Küchen der Welt.  
Die Salate und die Suppe sind als Vorspeise oder leichten Hauptgang geeignet.

*Light and healthy dishes, inspired by different cuisines from all over the world.  
The salads and the soup make a good starter or light main course.*

<b>VJ Signature Olives</b> <sup>N,V</sup> Hausmarinierte Oliven <i>Home marinated olives</i>	8
<b>Victoria's Budda Bowl</b> <sup>L,N,V</sup> Emmentaler Emmer, Avocado, Gurken, Tomaten, Hülsenfrüchte, Sprossen, Granatapfel, Nüsse, Kernen, Ei <i>Emmental emmer wheat, avocado, cucumber, tomatoes, pulses, sprouts, pomegranate, nuts, seeds, egg</i>	25
<b>Caesar Salad</b> <sup>G,L,V</sup> Baby Roman Lattich, Reggiano Parmesan, Knoblauch Croûtons <i>Baby Roman lettuce, Reggiano parmesan cheese, garlic croûtons</i>	22
mit Schweizer Poulet Brust <i>with Swiss chicken breast</i>	6
<b>Wholy Guacamole</b> <sup>V</sup> Guacamole, Süsskartoffelchips, Chili, Koriander <i>Guacamole, sweet potato chips, chili, cilantro</i>	16
<b>Lentil Soup</b> <sup>G,V</sup> Orientalische Linsensuppe, Zitrone, knuspriges Pitabrot <i>Oriental lentil soup, lemon, crispy pita bread</i>	16

# VO DERT & FERN FROM THERE & FAR

Bar Food Klassiker aus aller Welt.  
Ob als Snack, zum Teilen, oder um den kleinen Hunger zu stillen.

*True bar food classics from all over the world.  
Suitable as a snack, to share or to eat as a main course or single dish.*

<b>Thai Spring Rolls</b> <sup>G</sup>	22
Hausgemachte Thailändische Frühlingsrollen, Sweet Chili Sauce <i>Homemade Thai Spring Rolls, sweet chili sauce</i>	
<b>Samosas</b> <sup>G</sup>	18
Krevetten Samosas, Mango Chutney <i>Shrimp samosas, mango chutney</i>	
<b>Korean Fried Chicken</b> <sup>G</sup>	18
Hausgemachte Poulet “Nuggets”, Sweet Chili Sauce, Limette <i>Homemade chicken nuggets, sweet chili sauce, lime</i>	
<b>VJ Club Sandwich</b> <sup>G,L</sup>	34
Schweizer Pouletbrust, Ei, Pommes Frites oder Coleslaw <i>Swiss chicken breast, egg, French Fries or coleslaw</i>	
mit Speck / <i>with bacon</i> <sup>S</sup>	3
<b>Fish &amp; Chips</b> <sup>G,L</sup>	34
Zander im Bierteig, Pommes Frites, Sauce Tartar <i>Battered pike perch, French Fries, Tartar sauce</i>	

# SÜESSES SWEETS

Leckere Sachen, die das Leben süsser machen.  
*To make life sweeter.*

<b>VJ Tartelettes</b> <sup>G,L,N</sup> Saisonale Tartelettes <i>Seasonal tartlets</i>		9
<b>New York Cheesecake</b> <sup>G,L,N</sup> <i>New York cheesecake</i>		10
<b>Joghurt Ice Cream von der Molkerei Meiringen</b> <sup>L,N</sup> Schokolade, Vanille, Mocca, Erdbeere <i>Yoghurt ice cream from the diary in Meiringen</i> <i>Chocolate, vanilla, mocca, strawberry</i>	pro Kugel mit Rahm	4 2
<b>Sorbets</b> Himbeere, Limone, Mango, Aprikose <i>Raspberry, lime, mango, apricot</i>	pro Kugel mit Rahm	4 2

Jeden Samstag und Sonntag zwischen 14.30 Uhr und 17.00 Uhr zelebrieren wir die englische Tradition der **TEA TIME** mit einem reichhaltigen Angebot von süssen und salzigen Speisen.

*Each Saturday and Sunday from 14.30 until 17.00 we celebrate the english tradition of **TEA TIME** with a vast offer of sweet and savory snacks.*

**Herkunftsbezeichnung / Declaration of origin**

Schwein / <i>pork</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Rind / <i>beef</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Poulet / <i>chicken</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Kaviar / <i>caviar</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Lachsforelle / <i>salmon trout</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Zander / <i>pike perch</i>	Estland / <i>Estonia</i>
Krevetten / <i>shrimps</i>	Vietnam / <i>Vietnam</i>

**Gerichte Kennzeichnung / Declaration of ingredients**

- <sup>V</sup> Vegetarisches Gericht / *vegetarian dish*
- <sup>G</sup> Gericht mit Gluten / *contains gluten*
- <sup>L</sup> Gericht mit Laktose / *contains lactose*
- <sup>N</sup> Gericht mit Nüssen / *contains nuts*
- <sup>S</sup> Gericht mit Schweinefleisch / *contains pork meat*

# VICTORIA

BAR & TERRASSE

Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa · Höhenweg 41 · 3800 Interlaken  
gastronomie@victoria-jungfrau.ch · [www.victoria-jungfrau.ch](http://www.victoria-jungfrau.ch)