



VICTORIA-JUNGFRAU  
GRAND HOTEL & SPA  
INTERLAKEN

## ROOM-SERVICE

---

Lieber Gast, unser Room-Service-Angebot wird wie folgt serviert:

*Dear guest, our room service offer is served as follows:*

Frühstück:	6–12 Uhr
Room-Service-Karte:	12–23 Uhr
Nachtkarte (24h):	23–6 Uhr

<i>Breakfast:</i>	<i>6:00–12:00</i>
<i>Room-Service menu:</i>	<i>12:00–23:00</i>
<i>Night menu (24h):</i>	<i>23:00–6:00</i>

Sie erreichen uns via der Room-Service-Taste  auf dem Telefon in Ihrem Zimmer.

*You can reach us by pressing Room Service key  on the telephone in your room.*

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten 8.1% Mehrwertsteuer.

*All prices are stated in Swiss Francs and include 8.1% VAT.*

Pro Bestellung wird eine Room-Service-Charge von CHF 5 verrechnet.

*A room service charge of CHF 5 applies to every order.*



VICTORIA-JUNGFRAU  
GRAND HOTEL & SPA  
INTERLAKEN

**FRÜHSTÜCK – BREAKFAST**

**Kontinentales Frühstück**

(Falls nicht im Zimmerpreis enthalten)

48

***Continental breakfast***

*(If not included in the room charge)*

Beim Frühstück können alle Allergene enthalten sein. Bitte Rücksprache mit unserem Room-Service-Mitarbeiter im Dienst nehmen.

*All breakfast items may contain all of the listed ingredients. For detailed information please contact our service.*

Bitte beachten Sie das separate Frühstücksangebot.

*Please take note of our separate breakfast offer.*



## KÖSTLICHKEITEN ALS SNACK | DELIGHTS TO SNACK










---

Hervorragende Begleitung zu einem guten Film oder um den leichten Hunger zu stillen.  
*A perfect match to a good movie or to satisfy a slight hunger.*

- VJ Signature Olives**      8  
Hausmarinierte Oliven  
*Home marinated olives*
- Spa Apero Plättli**       36  
Gemüse, Früchte, «La Cotta Olivenöl», Brot, Dips, Oliven  
Für zwei Personen  
*Vegetables, fruits, "La Cotta olive oil", bread dips, olives*  
*For two persons*
- Militär-Käseschnitten**       15  
Knusprige Mini Militär-Käseschnitten  
*Crispy mini military cheese crusts*
- Hummus**       14  
Kichererbsen-Püree, Oliven, Orientalisches Brot  
*Chickpea puree, olives, oriental bread*
- Babaganoush**       14  
Auberginen-Püree, Petersilie, Sesampaste, Oliven, Orientalisches Brot  
*Eggplant puree, parsley, sesame paste, olives, oriental bread*
- Mutabbal**       14  
Auberginen-Püree, Zitronensaft, veganes Joghurt, Oliven, Orientalisches Brot  
*Eggplant puree, lemon juice, vegan yoghurt, olives, oriental bread*

## FLAMMKUCHEN | TARTE FLAMBÉE

---

- Elsässer**       19  
Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln  
*Crème fraîche, bacon, onions*
- «Jungfrau»**       25  
New Roots Zitronen-«La Fraîche», marinierte Zucchini, Basilikum & Pinienkerne  
*New Roots lemon "La Fraîche", marinated zucchini, basil & pine nuts*
- Trüffel**       32  
Crème Fraîche, schwarzer Trüffel, Taleggio  
*Crème fraîche, black truffle, taleggio cheese*







## KALTE KÖSTLICHKEITEN | COLD DELIGHTS

---

Kalte Speisen, welche Ihr kulinarisches Herz erwärmen.  
Ideal bei leichtem Hunger oder beim Wunsch etwas Gesundes zu essen.

*Cold dishes that warm your culinary heart.  
Ideal for a slight hunger or as a healthy meal.*

<b>Heirloom Tomaten Carpaccio</b> 	18
Rote Zwiebeln-Yuzu Vinaigrette, Basilikum Sorbet <i>Red onion-yuzu vinaigrette, basil sorbet</i>	
Mit Marbacher Mozzarellakugeln   <i>With local mozzarella balls</i>   	28
Mit New Root's «La Cotta Olivenöl»   <i>With New Rootes "La Cotta olive oil"</i>  	26
<b>Caesar Salat</b>    	19 / 28
Romanasalat, Feuzes Bergli AOP Alpkäse, Sardellen, Knoblauch Croûtons <i>Roman lettuce, Feuzes Bergli AOP alp cheese, anchovies, garlic croûtons</i>	
+ Schweizer Pouletbrust   <i>Swiss chicken</i> 	12
+ Garnelen vier Stück   <i>Shrimps four pieces</i> 	16
<b>Victoria's Buddha Bowl</b>  	19 / 28
Gartengurken, Peperoni, Cherrytomaten, Wassermelone Bulgur, gepickelte Zwiebeln, Avocado, Zitronen Dressing <i>Garden cucumbers, bell peppers, cherry tomatoes, watermelon Bulgur, pickled onions, avocado, lemon dressing</i>	
<b>Kopfsalat</b>   	21 / 28
Gegrillte Pfirsiche, Tomaten, Taggiasca Oliven, Petersilie, Rauchmandeln <i>Lettuce salad, grilled peaches, tomatoes, Taggiasca olives, parsley, smoked almonds</i>	
<b>Ceviche vom Swiss Lachs</b> 	29
Schwarzer Trüffel, Limette, Koriander, Knoblauch Chips, Sesam <i>Swiss salmon ceviche, black truffle, lime, coriander, garlic chips, sesame</i>	
<b>Schweizer Rindstatar «Klassisch»</b>   	70 g 36
Toast & Butter oder Bärner Frites <i>Swiss beef tatar «Classic», toast &amp; butter or local fries</i>	120 g 52





VICTORIA-JUNGFRAU  
GRAND HOTEL & SPA  
INTERLAKEN

## WARME KÖSTLICHKEITEN | WARM DELIGHTS

---

Entdecken Sie eine schöne Auswahl an warmen Speisen aus unterschiedlichen Orten dieser Welt. Einige davon sind ideal für den leichten Hunger, andere eignen sich zum Snacken und zum Teilen.

*Discover a nice selection of hot dishes from various places around the world. Some of them are ideal for a slight hunger, others are suitable for snacking and sharing.*

- Gelbe Peperoni Schaumsuppe**    17  
Kurkuma, Schnittlauch, Kaniwar's Falafel  
*Yellow bell pepper soup, turmeric, chives, Kaniwar's falafel*
- «Swiss & Chips»**    38  
Frutiger Egli im Bierteig, Bärner Frites, Remoulade, Zitrone  
*Local perch, local fries, remoulade, lemon*
- Korean Fried Chicken**  24  
Hausgemachte Poulet-Nuggets, Sweet Chili Sauce, Limette  
*Homemade chicken nuggets, sweet chili sauce, lime*
- Penne Arrabbiata**    24  
Pikante Tomatensauce, Chili, Knoblauch, Parmesan  
*Spicy tomato sauce, chili, garlic, parmesan cheese*
- Bärner Frites**  9  
*Portion of local fries*



## CRAFT BURGER & SANDWICH

---

Kulinarisches Handwerk, rustikal und modern interpretiert.  
Denn Proteine schmecken bekanntlich besser zwischen Brot.

*Culinary craft food, interpreted in a rustic and modern way.  
As it is well known, proteins taste better between bread.*

- Victoria's Cheeseburger**    34  
Mehrkorn Bun, Schweizer Rindfleisch, Tomaten  
Karamellierte Zwiebeln, Feuzes Bergli AOP Alpkäse  
Bärner Frites oder Coleslaw Salat  
*Multigrain bun, Swiss beef, tomatoes, caramelized onions  
Feuzes Bergli AOP alp cheese  
Local fries or cole slaw*
- Mit Bärner Speck | *With local bacon*   36
- Victoria's Club Sandwich**     36  
Poulet, Ei, Eisbergsalat, Bärner Speck, Bärner Frites  
*Chicken, egg, iceberg salad, local bacon, local fries*



























## PIZZA & PASTA

---

Erleben Sie ein Hauch von Italien in Ihrem Zimmer oder beim Besuch in unserem italienischen Restaurant «Ristorante e Pizzeria Saponi».

*Experience a touch of Italy in your room or when visiting our Italian restaurant "Ristorante e Pizzeria Saponi".*

<b>Pizza Margherita</b> (24h)   	19
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum <i>Tomatoes, mozzarella fior di latte, basil</i>	
<b>Pizza Gamberi</b>   	34
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum, Krevetten <i>Tomatoes, mozzarella fior di latte, basil, shrimps</i>	
<b>Pizza Peperoni</b>   	23
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum, Zwiebeln, Paprika, Oliven <i>Tomatoes, mozzarella fior di latte, basil, onions, bell pepper, olives</i>	
<b>Spaghetti Bolognese</b> (24h) 	25
Sauce Bolognese <i>Bolognese sauce</i>	
<b>Spaghetti</b> (24h)  	19
Mit Saucen nach Ihrer Wahl   <i>Sauces of your choice</i>	
Tomatensauce   <i>Tomato sauce</i> 	
Rahmsauce   <i>Cream sauce</i>  	
Salsa Rosa   <i>Pink sauce</i>  	
Zusätzliche Zutaten nach Ihrer Wahl   <i>Add ons of your choice</i>	
Gemüse   <i>Mixed vegetables</i> 	5
Brokkoli   <i>Broccoli</i> 	5
Pilze   <i>Mushrooms</i>  	5
Extra Käse   <i>Extra cheese</i>  	5
Schweizer Poulet   <i>Swiss chicken</i> 	12
Garnelen vier Stück   <i>Shrimps four pieces</i> 	16











## SÜSSES | SWEETS

---

Leckere Sachen, die das Leben süsser machen.

*To make life sweeter.*

<b>VJ Tartelettes</b>    	9
Saisonale Tartelettes <i>Seasonal tartlets</i>	
<b>Glace Giolito</b>   	5
<b>Ice cream Giolito</b> Schokolade   Vanille   Kaffee   Karamell <i>Chocolate   vanilla   coffee   caramel</i>	
Pro Kugel   <i>per scoop</i>	
<b>Sorbets Giolito</b> 	5
Himbeere   Erdbeere   Zitrone   Mango <i>Raspberry   strawberry   lemon   mango</i>	
Pro Kugel   <i>per scoop</i>	



VICTORIA-JUNGFRAU  
GRAND HOTEL & SPA  
INTERLAKEN

**GERICHTE-KENNZEICHNUNG | DECLARATION OF INGREDIENTS**

- 🌱 Vegan
- 🌿 Nachhaltigkeitszertifikat | *Sustainability Certified*
- 🥗 Vegetarisch | *Vegetarian*
- 🍷 Lokales Gericht | *Local dish*
- 🥛 Enthält Laktose | *Contains lactose*
- 🌾 Enthält Gluten | *Contains gluten*
- 🐷 MRH Signature Dish
- 🥜 Enthält Nüsse | *Contains nuts*
- 🐷 Enthält Schweinefleisch | *Contains pork*
- 🐟 Enthält Krustentiere | Schalentiere | Fisch | *Contains crustaceans | shellfish | fish*

Liebe Gäste

Für Auskünfte bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter, Sie stehen Ihnen sehr gerne zur Verfügung

*Dear Guests*

*For any information regarding intolerances or allergies, please ask our staff – they will be happy to assist you.*

**HERKUNFTSBEZEICHNUNG | DECLARATION OF ORIGIN**

Brot   <i>Bread</i>	Schweiz   <i>Switzerland</i>
Burger Bun	Deutschland   <i>Germany</i>
Rind   <i>Beef</i>	Schweiz   <i>Switzerland</i>
Geflügel   <i>Poultry</i>	Schweiz   <i>Switzerland</i>
Schwein   <i>Pork</i>	Schweiz   <i>Switzerland</i>
Riesengarnelen   <i>King prawns</i>	Vietnam
Lachs   <i>Salmon</i>	Schweiz   <i>Switzerland</i>
Egli   <i>Perch</i>	Schweiz   <i>Switzerland</i>
Sardellen   <i>Anchovies</i>	Mittelmeer & Nordostatlantik <i>Middle &amp; Northeast Atlantic Ocean</i>



# VICTORIA-JUNGFRAU

GRAND HOTEL & SPA

INTERLAKEN

## KAFFEE & TEE – COFFEE & TEA

---

Kaffee   Espresso <i>Coffee   Espresso</i>	6
Milchkaffee   Cappuccino   Latte Macchiato <i>Latte   cappuccino   latte macchiato</i>	7
Doppelter Espresso <i>Double espresso</i>	7
Portion Tee <i>Pot of tea</i>	9
Schokolade (kalt oder heiss) <i>Chocolate (cold or hot)</i>	6
Ovomaltine (kalt oder heiss) <i>Ovomaltine (cold or hot)</i>	6

## BIER – BEER

---

Victoria Huusbier – Märzen	33 cl	9
Rugenbräu Spezial Hell	33 cl	7.5
Rugenbräu Spezial Dunkel	33 cl	7.5
Heineken 0.0 – alkoholfrei   <i>non alcoholic</i>	33 cl	7.5
Jungfrau Weizen	50 cl	10



VICTORIA-JUNGFRAU  
GRAND HOTEL & SPA  
INTERLAKEN

## MINERALWASSER – WATER

---

### STILLES WASSER – STILL WATER

Evian	50 cl	9.5
Valser Silence	33 cl	6
	75 cl	11
Karaffe Tafelwasser <i>Carafe tap water</i>	75 cl	5

### MIT KOHLENSÄURE – SPARKLING WATER

Valser Classic	33 cl	6
	75 cl	11

## SOFTDRINKS

---

Coca-Cola   Coke Zero	33 cl	6
Sprite   Fanta   Schorle   Süssmost	33 cl	6
Rivella Rot   Blau	33 cl	6
Fusetea Lemon	33 cl	6
Swiss Mountain Spring	20 cl	6
Tonic   Ginger Ale		

## SÄFTE – JUICES

---

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



VICTORIA-JUNGFRAU  
GRAND HOTEL & SPA  
INTERLAKEN

## SÄFTE FRISCH GEPRESST – FRESH JUICES

---

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

## CHAMPAGNER – CHAMPAGNE

---

<b>Jeeper Grand Assemblage</b>	<b>75 cl</b>	<b>105</b>
Brut		
<b>Jeeper Grand Réserve</b>	<b>75 cl</b>	<b>125</b>
Brut, Blanc de Blanc	<b>37,5 cl</b>	<b>65</b>
<b>Jeeper Grand Rosé</b>	<b>75 cl</b>	<b>130</b>
Rosé		
<b>Michel Reybier Brut Premier Cru</b>	<b>75 cl</b>	<b>145</b>
Brut		
<b>Michel Reybier Brut Premier Cru</b>	<b>150 cl</b>	<b>290</b>
Brut, Blanc de Blanc	<b>37,5 cl</b>	<b>90</b>

## WEISSWEIN – WHITE WINE

---

### SCHWEIZ – SWITZERLAND

<b>Cuvée Escapade</b>	<b>75 cl</b>	<b>75</b>
riesling-sylvaner, viognier, sauvignon blanc, kerner Rebbau Genossenschaft Spiez Thunersee   Lake Thun		
<b>Chasselas Sélection AOC</b>	<b>75 cl</b>	<b>65</b>
chasselas Martin Hubacher, Johanniterkeller Bielersee   Lake Biel		



VICTORIA-JUNGFRAU  
GRAND HOTEL & SPA  
INTERLAKEN

<b>Petite Arvine AOC</b>	<b>75 cl</b>	75
petite arvine Jean René Germanier Wallis   Valais		
<b>Bianco Rovere DOC</b>	<b>37,5 cl</b>	51
merlot Guido Brivio Vini Tessin   Ticino		
<b>FRANKREICH – FRANCE</b>		
<b>Chablis Village «Le Vieilles Vignes de Sainte Claire» AOC</b>	<b>75 cl</b>	70
chardonnay Jean Marc Brocard Burgund   Burgundy		
<b>Sancerre AOC</b>	<b>75 cl</b>	65
sauvignon blanc	<b>37,5 cl</b>	40
Domaine Sautereau Loire   Loire Valley		
<b>Pagodes de Cos Blanc AOC</b>	<b>75 cl</b>	125
sauvignon blanc, sémillon Château Cos d'Estournel, 2 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé Bordeaux		
<b>La Mascaronne Blanc AOC</b>	<b>75 cl</b>	65
vermentino, sémillon Château La Mascaronne Côte de Provence		
<b>ITALIEN – ITALY</b>		
<b>Rossj-Bass Langhe DOC</b>	<b>37,5 cl</b>	98
chardonnay, sauvignon blanc Angelo Gaja Piemont   Piedmont		
<b>Roero Arneis Soulmarino DOCG</b>	<b>75 cl</b>	70
arneis Beni di Batasiolo Piemont   Piedmont		



VICTORIA-JUNGFRAU  
GRAND HOTEL & SPA  
INTERLAKEN

**Pinot Grigio Vigna «Castel Ringenberg» DOC** 75 cl 80  
pinot grigio  
Elena Walch  
Südtirol | South Tyrol

**SPANIEN – SPAIN**

**Verdejo DO** 75 cl 65  
verdejo  
Bodegas Shaya  
Rueda

---

**ROSÉWEIN – ROSÉ WINE**

**FRANKREICH – FRANCE**

**La Mascaronne Rosé AOC** 75 cl 65  
grenache, cinsault, syrah 37,5 cl 40  
Château La Mascaronne  
Côte de Provence

---

**ROTWEIN – RED WINE**

**SCHWEIZ – SWITZERLAND**

**Cuvée Intro Thunersee** 75 cl 70  
pinot noir, cabernet jura  
Rebbau Genossenschaft Spiez  
Thunersee | Lake Thun

**La Colombe Rouge Réserve AOC La Côte** 75 cl 85  
merlot, gamaret, syrah  
Domaine La Colombe  
Waadt | Vaud



# VICTORIA-JUNGFRAU

GRAND HOTEL & SPA

INTERLAKEN

<b>Dôle de la Liaudisaz AOC Valais</b>	<b>37,5 cl</b>	55
gamay, pinot noir Marie-Thérèse Chappaz Wallis   Valais		
<b>Roncaia Riserva DOC</b>	<b>37,5 cl</b>	55
merlot Vinattieri Tessin   Ticino		
<b>Sassaia Merlot DOC</b>	<b>75 cl</b>	65
merlot Vinattieri Tessin   Ticino		
<b>FRANKREICH – FRANCE</b>		
<b>G d'Estournel AOC Medoc</b>	<b>75 cl</b>	85
merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc Goulée by Cos d'Estournel Bordeaux		
<b>Pagodes de Cos AOC Saint-Estèphe</b>	<b>75 cl</b>	135
cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc Château Cos d'Estournel, 2 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé Bordeaux		
<b>La Mascaronne Rouge AOC</b>	<b>75 cl</b>	65
syrah, cabernet sauvignon Château La Mascaronne Côte de Provence		
<b>ITALIEN – ITALY</b>		
<b>Sito Moresco DOC</b>	<b>37,5 cl</b>	69
nebbiolo, barbera, merlot Angelo Gaja Piemont   Piedmont		
<b>Barbera d'Alba DOC</b>	<b>75 cl</b>	90
barbera Luciano Sandrone Piemont   Piedmont		



# VICTORIA-JUNGFRAU

GRAND HOTEL & SPA

INTERLAKEN

<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>	<b>37,5 cl</b>	59
sangiovese		
Castello Banfi		
Toscana   Tuscany		
<b>Fantini Sangiovese IGT</b>	<b>75 cl</b>	50
sangiovese		
Tenuta Farnese		
Abruzzen   Abruzzo		
<b>SPANIEN – SPAIN</b>		
<b>Cair Seleccion «La Aguilera» DO</b>	<b>75 cl</b>	75
tempranillo		
Bodegas Dominio de Cair		
Ribera del Duero		
<b>ARGENTINIEN – ARGENTINA</b>		
<b>Malbec Reserva</b>	<b>75 cl</b>	71
malbec		
Terrazas de Los Andes		
Mendoza		