

Preise inkl. 7.7% MWST.

Die Rechnungsstellung in Euro erfolgt zum aktuellen Tageskurs.

Restaurant Le Train Bleu, Hotel Victoria, Centralbahnplatz 3 – 4, CH-4002 Basel,  
Telefon +41 61 270 78 17, [www.victoria.balehotels.ch](http://www.victoria.balehotels.ch)


Öffnungszeiten: Restaurant täglich von 11.30 – 24.00 Uhr,  
Bar täglich von 06.30 – 24.00 Uhr



LE TRAIN BLEU


BAR • BISTROT • RESTAURANT

## Menu Victoria

Avocado, gebratene Riesenkrevetten, Baumnussöldressing  
 oder  
 Frühlingssalat, grüner und weisser Spargel, Parmaschinken 








Spinatcremesuppe mit Rauchlachs 

Bio – Lachstranche (Irland), weisse Spargeln, neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise   
 oder  
 Lammfilets (Australien), Rotweinschalotten, Bärlauchrisotto 

Sorbetteller, Früchte   
 oder  
 Pistazienbiscuit, marinierte Erdbeeren, Joghurtspuma

CHF 68.-



## VORSPEISE

Grüner Salat *  	CHF
Gemischter Salat *  	9.50
Frühlingssalat, grüne und weisse Spargeln, Parmaschinken  	13.00
Avocado, gebratene Riesenkrevetten, Baumnussöldressing	19.50
Cäsar Salat, pochierte Pouletbruststreifen	24.00
	Portion 24.00
	kleine Portion 17.00
Klassisches Natura – Rindstatar * 	70 g 26.00
<i>abends am Tisch zubereitet</i>	140g 36.00




## SUPPE

Spargelcremesuppe  	12.00
Spinatcremesuppe mit Rauchlachs 	13.00

## SPARGELN

Weisse Spargeln, neue Kartoffeln  	Portion 38.00
<i>Sauce nach Wahl: Vinaigrette, Hollandaise, Mayonnaise</i>	kleine Portion 28.00
Gekochter Beinschinken	11.00
Parma-Schinken	13.00

## VEGETARISCH und PASTA

Bärlauchrisotto, grüne und weisse Spargeln, Frühlingsmorcheln  	27.00
Ricotta-Zitronenravioli, Artischocken-Tomatenragout 	Portion 27.00
	kleine Portion 21.00
Tagliatelle, Riesenkrevetten, Safranschaum	29.00




 lactosefrei erhältlich






 glutenfrei erhältlich

 vegetarisch

## FISCH

Eglifilets (Deutschland) im Backteig frittiert, Sauce Tartar	Portion 36.00
Spinat, Salzkartoffeln	kleine Portion 29.00
Bio – Lachstranche (Irland), weisse Spargeln, neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise 	38.00

## FLEISCH UND GEFLÜGEL

Alpstein Pouletgeschnetzeltes, rote Thaicurrysauce, Basmati Reis, Pappadums  	Portion 37.00
	kleine Portion 30.00
Maispouardenbrust (Frankreich), Frühlingsmorcheln, neue Kartoffeln, grüne Spargeln 	39.00
Baselbieter Kalbs-Cordon Bleu, Pommes frites *	39.00
Geschnetzelte Kalbsleber Basler Art, Rösti * 	36.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti * 	Portion 42.00
	kleine Portion 35.00
Lammfilets (Australien), Rotweinschalotten, Bärlauchrisotto 	39.00
Natura-Entrecote (150Gr) weisse Spargeln, Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln	44.00
Natura-Entrecôte à votre choix Café de Paris *	100 g 34.00
Pommes frites, Blattsalat	150 g 42.00
<i>Sie bestimmen die Grösse!</i>	200 g 50.00
	50 g 8.00

pro zusätzliche

*Wir verwenden Fleisch von Schweizer Produktion. Ausnahmen werden speziell deklariert.*

## DESSERT UND KÄSE

Schweizer und französische Käseauswahl	17.00
Sorbetteller, Früchte 	15.00
Portion Erdbeeren,Rahm 	12.00
Coupe Romanoff Vanilleeis, Erdbeeren, Rahm	15.00
Pistazienbiscuit, marinierte Erdbeeren, Joghurtspuma	15.00
Choco-Praliné Mille Feuille 	15.00
Duo von Toblerone-Schokoladenmousse * 	15.00
Emmentaler Meringue, Glacé, Creme Gruyere *	15.00

## Getränkepauschale

20.00  
 1dl offener Weisswein oder 1Glas Prosecco +  
 1dl offener Rotwein +  
 3dl Mineralwasser +  
 1 Kaffee/Espresso/Tee

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