

«VoHie»

FLAVOURS OF OUR REGION

AT RESTAURANT LA TERRASSE

VICTORIA- JUNGFRAU- KRÄUTERGARTEN

FRISCHES AUS DEM
VICTORIA-GARTEN

VICTORIA- JUNGFRAU HERB GARDEN

FRESH PRODUCE FROM
THE HOTEL'S GARDEN

ALPINE WEINKULTUR

EXKLUSIVE WEINAUSWAHL

ALPINE WINE CULTURE

EXCLUSIVE RANGE OF WINES

STEFAN BEER

PRÄSENTIERT «Z'MENÜ VO HIE»

STEFAN BEER

PRESENTS THE "LOCAL MENU"





Idee/Idea:

© VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa, Interlaken

Verlag / Publisher: Werd & Weber Verlag AG, Thun – **Texte / Texts:** Hans R. Amrein, Bern

Fotos / Photographs: Tina Sturzenegger, Zürich

Umschlag / Cover: Beni Kern – **Gestaltung, Satz / Layout, typesetting:** Beni Kern, Sarah Jakob –

Bildbearbeitung / Picture editing: Adrian Aellig – **Englischübersetzung / English translation:** Alain Diezig –
Texte / Texts: Carmen Frei **Lektorat / Editing:** Lars Wyss, Lisa Inauen **alle/all Werd & Weber Verlag AG, Thun**

WER IST STEFAN BEER? WHO IS STEFAN BEER?	04	50	DIE TRÜFFELFRAU THE TRUFFLE LADY
TOTAL REGIONAL, DAS «MENÜ VO HIE» TOTALLY REGIONAL, THE “LOCAL MENU”	06	54	BAUERNHOF RYCHENGARTEN, UNTERSEEN RYCHENGARTEN FARM, UNTERSEEN
INTERVIEW MIT KÜCHENCHEF STEFAN BEER INTERVIEW WITH EXECUTIVE CHEF STEFAN BEER	10	58	BLAUE KUH, MATTEN BLAUE KUH, MATTEN
ÜBERSICHT PRODUZENTEN OVERVIEW PRODUCERS	16	62	IMKER, HOTEL GARTEN BEEKEEPER, HOTEL GARDEN
RESTAURANT «LA TERRASSE» RESTAURANT “LA TERRASSE”	18	66	TROPENHAUS FRUTIGEN TROPENHAUS FRUTIGEN
WEIN & DRINKS WINE & DRINKS	20	70	GRABENMÜHLE SIGRISWIL GRABENMÜHLE SIGRISWIL
REBBAU SPIEZ SPIEZ VITICULTURE	22	74	MOLKEREI MEIRINGEN MEIRINGEN DAIRY
FISCHER MARCO GURTNER FISHERMAN MARCO GURTNER	26	78	RUGENBRÄU, MATTEN RUGENBRÄU, MATTEN
JÄGER ANDRÉ KÜNZLI HUNTER ANDRÉ KÜNZLI	30	84	HOF SANDRA GERTSCH, EINIGEN SANDRA GERTSCH’S FARM, EINIGEN
HOF ZWAHLEN, MATTEN ZWAHLEN FARM, MATTEN	34	86	VICTORIA GARTEN VICTORIA GARDEN
WYSSACHERHUBEL, BÖNIGEN WYSSACHERHUBEL, BÖNIGEN	38	90	REZEPTE RECIPES
ALP FEUZESBERGLI FEUZESBERGLI ALP	42	100	HOTEL & SPA HOTEL & SPA
HOF BURKHALTER, UNTERSEEN BURKHALTER FARM, UNTERSEEN	46		



Küchenchef Stefan Beer mit Kräutern aus dem eigenen Hotel-Kräutergarten.

Executive chef Stefan Beer with herbs from the Hotel's own herb garden.

WER IST STEFAN BEER?

Stefan Beer, Küchenchef im Grand Hotel Victoria-Jungfrau Interlaken, ist ein international erfahrener Koch, aus dem Berner Oberland. Sein Vater stammt aus Spiez und ist ebenfalls Koch, seine Mutter arbeitete als Servicefachangestellte. In Egliswil führten Beers Eltern ein kleines Dorfrestaurant, in welchem Stefan Beer einige seiner Jugendjahre verbrachte. Hier erhielt der Bub erstmals Einblick in eine Restaurantküche.

In der Schweiz hat er in mehreren Fine Dining Restaurants gearbeitet, bevor ihn seine Karriere mit 29 Jahren für ein Jahrzehnt ins ferne Ausland führte. Sein Berufsweg im Ausland begann bei der Firma Hyatt in Shanghai und danach in Hongkong. Dort heiratete Stefan Beer seine Frau Vera, welche ihn ins Ausland begleitete. Im Anschluss ging es in die thailändische Metropole Bangkok und später nach Singapore, wo im Jahr 2012 sein Sohn Levi zur Welt kam. Bis zu seinem Engagement im Grand Hotel Victoria-Jungfrau verantwortete er als Executive Chef die Voreröffnung, Eröffnung und operative Führung des Hotels Intercontinental Dubai Marina. In Dubai wurde seine Tochter Jolina im Jahr 2015 geboren. Während seiner bisherigen beruflichen Laufbahn gewann Stefan Beer zahlreiche Kochwettbewerbe und konnte seine Restaurants immer in die Bestenlisten der jeweiligen Destinationen bringen.

WHO IS STEFAN BEER?

Stefan Beer, executive chef at the Victoria-Jungfrau Grand Hotel in Interlaken, is an internationally experienced chef with roots in the Bernese Oberland. His father hails from Spiez and is also a chef, whereas his mother was a waitress. In Egliswil, Beer's parents operated a small village restaurant – here, Stefan Beer gained his first insights into a restaurant kitchen.

He worked in several fine dining restaurants in Switzerland before, at age 29, his career led him abroad for a decade. His career abroad began at the Hyatt company in Shanghai and continued in Hongkong. There, Stefan Beer married his wife Vera, who followed him abroad. He subsequently went to the Thai metropolis of Bangkok and then to Singapore, where his son Levi was born in 2012. Before his commitment to the Grand Hotel Victoria-Jungfrau, he supervised the pre-opening, opening and operational management of the Intercontinental Dubai Marina Hotel as executive chef. In 2015, his daughter Jolina was born in Dubai. During his career, Stefan Beer won countless cooking competitions and always managed to get his restaurants on the best-of lists of their respective locations.



Geröstete Randen aus Tschingel, Meiringer Geisskäse, Victoria-Jungfrau Baumnüsse, Heimberger Quitten.
Roasted Tschingel beetroot, Meiringen goat cheese, Victoria-Jungfrau walnuts, Heimberg quinces.

TOTAL REGIONAL

«Z'MENÜ VO HIE»

Das Grand Hotel Victoria-Jungfrau ist ein Luxushaus mit 150-jähriger Geschichte. Das Hotel ist stark in der Region verwurzelt und arbeitet seit Jahrzehnten mit lokalen Produzenten zusammen.

Stefan Beer führt diese Philosophie weiter, da er bereits in frühen Jahren einen starken Bezug zu der Natur und ihren Produkten hatte. Er verbrachte nicht nur viel Zeit in der Restaurantküche seiner Eltern, sondern war auch oft bei seinem Onkel und seiner Tante auf dem Grossbauernhof in Hendschiken. Auf dem Hof entwickelte sich seine Liebe zur Natur und den besten, frischesten Produkten. Diese Liebe begleitete ihn durch seine gesamte Karriere. Während seinen Tätigkeiten im fernen Ausland vermisste er diese direkte Verbindung zwischen der Natur und ihren Produkten.

2016 kehrte Stefan Beer aus dem Ausland zurück. Nach zehn Jahren in den grössten Metropolen der Welt erlebte er das Berner Oberland als wahres Schlaraffenland. Kein Wunder, spielen regionale Produkte eine wichtige Rolle in der Victoria-Jungfrau-Küche. Hier entstand denn auch die Idee, ein regionales, authentisches «Menü vo hie» zu entwickeln. Stefan Beer begann Produzenten in der Region zu suchen. Dabei holte er sich Empfehlungen von Einheimischen wie auch Mitarbeitern. Bei der Zutatensuche definierte er einen Radius von 40km. Die Begegnungen mit den Produzenten an deren Werkstätten inspirierten ihn zu den Gerichten.

Das «Menü vo hie» kann man in drei bis sechs Gängen mit Berner Wein geniessen.

TOTALLY REGIONAL

THE "LOCAL MENU"

The Victoria-Jungfrau Grand Hotel is a luxury hotel with 150 years of history. The hotel has strong roots in the region and has been collaborating with local producers for decades.

Stefan Beer continues to adhere to this philosophy, as he's developed a strong connection to nature and its products even at an early age. Not only did he spend a lot of time in his parents' restaurant kitchen, but also on his aunt's and uncle's farm in Hendschiken. On this farm, he developed his love for nature and the freshest products possible. This love has accompanied him throughout his career. During his time abroad, he greatly missed this direct connection to nature and its products.

In 2016, Stefan Beer returned from abroad. After ten years in the world's biggest metropolises, he experienced the Bernese Oberland as a veritable land of plenty. No wonder, then, that regional products play such an important role in the Victoria-Jungfrau cuisine. Thus, the idea was born to develop the regional, authentic "local menu". Stefan Beer began visiting local producers, heeding recommendations from locals and his colleagues. In his quest for ingredients, he did not stray further than 40km from the hotel. His encounters with producers inspired the dishes of the menu.

The "local menu" can be enjoyed in three to six courses and is accompanied by Bernese wines.





INTERVIEW MIT
KÜCHENCHEF STEFAN BEER
ÜBER REGIONALE
PRODUKTE IM RESTAURANT

«LA TERRASSE»

«FÜR MICH IST DAS BERNER
OBERLAND EIN SCHLARAFFENLAND»

Stefan Beer, Sie setzen im Restaurant «La Terrasse» auf regionale Produkte. Wie lautet Ihre Küchenphilosophie?

Ich versuche, die besten Produkte aus der Region zu beschaffen und diese entsprechend zu verarbeiten. Der Gast soll sich später an das Essen und die Geschichte dahinter erinnern. Ich möchte meinen Gästen eine emotionale Küche bieten. Eine Küche, die berührt und Gefühle auslöst.

INTERVIEW WITH EXECUTIVE
CHEF STEFAN BEER
ON REGIONAL PRODUCTS AT
THE RESTAURANT

“LA TERRASSE”

“TO ME, THE BERNESE OBERLAND
IS A LAND OF PLENTY”

Stefan Beer, you favor a strongly regional cuisine at your Restaurant “La Terrasse”. What is your culinary philosophy?

I try to get the best local products and process them in the most appropriate way. Our guests should remember the food and the story behind it. I want to offer my guests an emotional cuisine. A cuisine that touches them and triggers their emotions.

Und wie erreichen Sie das?

Zum Beispiel über ein neu interpretiertes Gericht, vielleicht über eine traditionelle Geschmacks-Kombination mit einer Überraschungskomponente. Mir ist wichtig, wenn immer möglich bei den Gästen am Tisch präsent zu sein, um ihnen die Geschichte des Gerichts, der Produkte und deren Herkunft zu erzählen.

Fleisch, Milch, Honig, Gemüse, Fisch, Brotwaren, Käse und Joghurts – alle diese und viele andere Produkte stammen von einheimischen Produzenten. Kennen Sie die Produzenten persönlich?

Ja, sicher! Aber es hat schon eine Weile gedauert, bis ich alle Produzenten persönlich kannte. Denn ich weilte ja fast zehn Jahre lang im Ausland. Ich musste mich in der Schweiz erst wieder zurechtfinden. Zum Glück hatten einige Produzenten schon vor meiner Zeit fürs Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa geliefert. So zum Beispiel die Molkerei Meiringen oder die «Trüffeldame» Christina Mader. Die meisten Produzenten kamen jedoch erst später dazu.

Die Beschaffung von qualitativ hochstehenden Produkten ist heutzutage – trotz Schlaraffenland – eine gewisse Herausforderung für Küchenchefs. Wie entdecken Sie Ihre Produzenten?

Nun, jeder Produzent hat seine eigene Geschichte. Zu Beginn habe ich eine einheimische Mutter aus dem Kindergarten von meinem Sohn kontaktiert. Sie hat mir eine Liste mit Produzenten aus der Region zusammengestellt. So bin ich beispielsweise auch auf den Hof von Peter Zwahlen gestossen – wie sich dann später herausstellte, ist er der Bruder von unserem Hotel-Schreiner, Paul Zwahlen.

And how do you achieve this?

For example through new interpretations of dishes, through traditional combinations of flavours with a surprise component. It is important to me, if at all possible, to meet our guests at the table to tell them the story of the dish, the products and their origin.

Meat, milk, honey, vegetables, fish, breads, cheeses and yoghurts – all of these products and plenty of others are produced locally. Do you personally know these producers?

Of course I do! It took a while until I got to know each producer personally. I was abroad for almost ten years. First, I had to find my way when I got back to Switzerland. Fortunately, some of these producers have been supplying the Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa even before my tenure. The Meiringen dairy or “Truffle Lady” Christina Mader for example. Most producers, however were added to the roster at a later date.

Acquiring high-quality products – despite this being a land of plenty – is still a challenge for chefs. How do you discover your producers?

Every producer has their own story. I began by contacting a local mother from my son’s kindergarten. She put together a list of local farms and producers. This is how I found out about Peter Zwahlen’s farm. It then turned out that he is the brother of our hotel carpenter Paul Zwahlen.

Sie haben das «Menü vo hie» seit der Lancierung im Jahr 2018 laufend weiterentwickelt. Was sind Ihre Erkenntnisse?

Es freut mich sehr, dass beispielsweise Hobby-Angler heute proaktiv anrufen, wenn sie einen grossen Hecht an der Angel haben. Wir haben Bauernhöfe wie den Wyssacherhubel, die extra für das Victoria-Jungfrau Truthähne aufziehen. Laufend kommen neue Produzenten hinzu – so beziehen wir beispielsweise seit Kurzem Ingwer aus Thun.

Sie beziehen von kleinen Produzenten. Gehen Produkte manchmal aus?

Aber sicher! Unsere Produzenten, setzen nicht auf Massenproduktion. Und was, wenn ein Unwetter die Ernte zerstört? Eines unserer Desserts gebe ich gerne als Beispiel. Das zentrale Produkt des Desserts hat in den ersten sechs Wochen mehrmals gewechselt – gestartet haben wir mit Kirschen (Unterseen), dann zu Mirabellen (Victoria-Jungfrau-Garten) gewechselt, schliesslich zu Renekloeden (Matten) und dann zu Zwetschgen (Bönigen).

«Der Star in der Küche ist stets das Produkt – und nicht der Koch», sagt der berühmte «Jahrhundertkoch» Alain Ducasse. Teilen Sie diese Meinung?

Absolut! Und es ist die Kunst des Kochens, die Produkte beim Kochvorgang nicht zu verfälschen oder gar zu zerstören.

Wie gesagt, Sie haben viele Jahre in Asien gearbeitet. Warum bieten Sie Ihren Gästen im «La Terrasse» nicht eine asiatisch geprägte Küche?

Bevor ich nach Asien ging, hatte meine Küche in der Tat einen asiatischen Touch. Erst später, weit weg von der Schweiz, bin ich zur Erkenntnis gekommen, dass die berühmte «Fusionsküche» für mich nicht funktioniert. Was nicht zusammen wächst, sollte auch nicht zusammen gekocht werden.

Since the launch of the local menu in 2018, you have constantly developed it. What did you learn in the process?

I'm happy to report that recreational anglers started calling us when they catch a big pike. Some producers, like the Wyssacherhubel, began raising turkey exclusively for the Victoria-Jungfrau. We constantly add new producers to the roster – lately, we have begun to source ginger in Thun, for example.

Your producers are very small. Do their products sometimes run out?

It happens. Our producers don't do mass production. And what happens when a hailstorm destroys the harvest? One of our desserts is a good example. The central product of the dessert has changed several times during the first six weeks. We began using cherries (Unterseen), switched to mirabelle plums (Victoria-Jungfrau herb garden), then to greengages (Matten) and now to plums (Bönigen).

“The star in the kitchen is the product, not the chef”, says the famous “chef of the century” Alain Ducasse. Do you share his opinion?

Absolutely! The art of cooking lies in not distorting or even destroying the products.

You worked in Asia for many years. Why don't you offer Asian-style cuisine to the guests of “La Terrasse”?

Before I went to Asia, my cooking did indeed have a touch of Asia. It was only later, when I was far away from Switzerland, that I realized that the famous “fusion cuisine” wasn't working for me. If it doesn't grow together, it should not be cooked together. If I were to offer a Thai dish, for example on our wonderful Victoria terrace or at a banquet, the dish must be one hundred percent authentic, not a European compromise. The same principle applies to our Italian restaurant “Sapori” or our “La Terrasse”.

Wenn ich zum Beispiel auf unserer wunderbaren Victoria-Terrasse oder bei einem Bankett ein Thai-Gericht anbiete, sollte dieses zu hundert Prozent authentisch sein – und kein europäischer Kompromiss. Der gleiche Grundsatz gilt auch für unser italienisches Lokal «Sapori» oder eben für unser «La Terrasse».

Jede Küche besteht aus sogenannten «Highlights». Welche «Highlights» bieten Sie im «La Terrasse»?

In erster Linie natürlich unser «Menü vo hie», welches es seit kurzem auch als veganes Menü zu geniessen gibt. Eine Alternative sind unsere tollen «Grosses pièces» wie das Chateaubriand, das ebenfalls aus der Region kommt. Nicht zu vergessen der La Terrasse-Klassiker – ein am Tisch zubereitetes Crêpe Suzette. Das Gäste-Erlebnis steht bei allen Gerichten stets im Vordergrund.

Ihre Lieblings Speisen? Was essen Sie besonders gerne?

Ich habe grundsätzlich alles gern. Ich liebe es, mit meiner Familie im Wald eine Wurst und Schlangbrot zu bräteln. Hinzu kommen ein paar Speisen oder Gerichte, die bei mir Erinnerungen auslösen. Zum Beispiel die Zwetschgenwähe meiner Mutter zum Kaffee oder der frisch gebackene Sonntagzopf zum Frühstück – natürlich mit Oberländer Butter und selbstgemachter Konfitüre meiner Frau. Ich mag aber auch ein aufwendig gekochtes, raffiniertes Menü.

Steht Stefan Beer auch zu Hause am Herd? Oder überlassen Sie die private Küche Ihrer Frau?

Sowohl als auch! Wir teilen uns zu Hause die Arbeit in der Küche. Meine Frau Vera ist übrigens im Bezug auf meine Küche die strengste RichterIn.

Stefan Beer, vielen Dank für das Gespräch!

Every cuisine consists of so-called “highlights”.

What “highlights” do you offer at “La Terrasse”?

First of all, of course, our “local menu”, which we also serve in a vegan version. Other highlights are the “Grosses pièces” like a Chateaubriand from the area or our “La Terrasse” classic, the Crêpes Suzette, which our service team prepares at the guests table. With all our dishes, the experience of our guests takes center stage.

What is your favourite dish?

I basically like everything. I love grilling sausages and twist bread in the woods with my family. Add to that a couple of dishes which trigger strong memories. For example the plum tart my mother used to make to go with coffee, or the freshly baked Sunday Zopf bread for breakfast – with Oberland butter and homemade jam, of course. I also love a sophisticated and extravagant menu.

Does Stefan Beer cook at home? Or do you leave the cooking to your wife?

Both! We share kitchen duties at home. My wife Vera is the sternest of judges.

Stefan Beer, thank you for this interview!





Die Produkte, die im «Menü vo hie» verarbeitet werden, stammen aus der ganzen Region Berner Oberland. Die Produzenten sind höchstens 40km vom Grand Hotel & Spa Victoria-Jungfrau entfernt.

The products used for the “local menu” are sourced in the entire Bernese Oberland. None of our producers is more than 40km removed from the Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa.

- 1 Rebbau Spiez / Spiez viticulture
- 2 Fischer Marco Gurtner / Fisherman Marco Gurtner
- 3 Jäger André Künzli / Hunter André Künzli
- 4 Hof Zwahlen / Zwahlen farm
- 5 Wyssacherhubel / Wyssacherhubel
- 6 Alp Feuzesbergli / Feuzesbergli Alp
- 7 Hof Burkhalter / Burkhalter farm
- 8 Die Trüffelfrau / The Truffle Lady
Ort wird nicht bekannt gegeben / Location will not be disclosed
- 9 Rychengarten / Rychengarten
- 10 Blaue Kuh / Blaue Kuh
- 11 Victoria-Jungfrau-Bienenvölker / Victoria-Jungfrau bees
- 12 Tropenhaus / Tropenhaus
- 13 Grabenmühle Sigriswil / Grabenmühle Sigriswil
- 14 Molkerei Meiringen / Meiringen dairy
- 15 Rugenbräu / Rugenbräu
- 16 Sandra Gertsch, Einigen / Sandra Gertsch, Einigen
- 17 Victoria-Jungfrau-Gärtnerei / Victoria-Jungfrau herb garden



Stefan Beer mit Michael Althaus im Restaurant La Terrasse, Restaurantleiter Torsten Noack beim Tranchieren.
Stefan Beer together with Michael Althaus at the restaurant La Terrasse, restaurant manager Torsten Noack carving meat.



Einer der Höhepunkte im «Menü vo hie»:
Reh-Entrecôte aus Habkerner Jagd.
A highlight of the “local menu”:
Roe entrecôte from Habkern.



Brot mit Heubutter, Frischkäse aus Meiringen,
Kräutergarten-Pesto und Salz aus dem Waadtland.
Bread with hay butter, Meiringen cream cheese,
herb garden pesto and salt from the Canton Vaud.



«Ich möchte meinen Gästen eine emotionale Küche bieten. Eine Küche, die berührt und Gefühle auslöst.»

Stefan Beer

“I want to offer my guests an emotional cuisine. A cuisine that touches them and triggers their emotions.”

Stefan Beer

«LA TERRASSE»

Ein Abendessen im «La Terrasse» soll ein Erlebnis kreieren und dem Gast nachhaltig in Erinnerung bleiben, so Stefan Beer. Serviert wird nur, was im eigenen Garten oder im Umkreis von 40 Kilometern wächst. Hier finden sich überraschende Zutaten für das «Menü vo hie»: Perlhühner aus Einigen, Yaconwurzel, Ingwer und Amaranth aus der Region Thun – alle produziert von lokalen, handverlesenen Produzenten. Auch Veganer werden im «La Terrasse» kulinarisch verwöhnt: «Vegan vo hie» heisst das 6-Gang-Menü mit veganen Spezialitäten. Lokale Produkte finden sich ebenfalls in der ausgewählten A-la-carte-Auswahl. Passend zum kulinarischen Konzept geniesst man eine exklusive Auswahl an Weinen aus dem Kanton Bern als Weinbegleitung zum «Menü vo hie».

“LA TERRASSE”

An evening at La Terrasse should create an experience and be remembered for a long time to come, says Stefan Beer. La Terrasse only serves food from its own garden or food grown within a 40km radius. There, you'll find surprising ingredients for the “local menu”: guinea fowl from Einigen, yacón root, ginger and amaranth from around Thun – all grown by hand-picked local producers. Vegans will be delighted with the 6-course “local vegan menu” with its vegan specialties. Our à la carte menus feature local products as well. As a suitable accompaniment to the “local menu”, you are cordially invited to sample an exclusive variety of choice Bernese wines.



Wie das Gericht so auch der Wein – lokal und von Kleinproduzenten.
 Wine like the dish – locally produced by small producers.

**«Ich finde es schön,
 lokale Winzer
 und Produzenten
 zu unterstützen.»**

Torsten Noack

**“I love the idea
 of supporting
 local winemakers
 and producers.”**

Torsten Noack



WEIN & DRINKS

TORSTEN NOACK ÜBER DIE
 WEINBEGLEITUNG

Der Fokus unserer Weinbegleitung liegt auf den Regionen Thunersee und Bielersee, welche ich aufmerksam beobachte. Die Gebiete zeichnen sich durch interessante und einzigartige Rebsorten aus. Ich durfte schon viele Spezialitäten wie Portwein oder Süssweine entdecken. Durch unsere Weinbegleitung möchte ich unsere Gäste auf die qualitativ hochstehenden Weine in der Region aufmerksam machen, welche ihnen oft noch nicht bekannt sind. Die Zusammenarbeit mit den lokalen und bodenständigen Produzenten schätze ich dabei sehr.

WINE & DRINKS

TORSTEN NOACK ON
 ACCOMPANYING WINES

When it comes to our accompanying wines, our focus lies on the Lake Thun and Lake Biel regions. I keep a close eye on these regions and have discovered many specialties such as port wine or dessert wine. Through our wine pairings, I would like to call our guests' attention to the high quality of wines from our region, which are often unknown to them. I cherish our collaboration with the local and down-to-earth producers.

REBBAU SPIEZ

WEIN & TRADITION

SPIEZ VITICULTURE

WINE & TRADITION

1





Ursula Irion begutachtet die Qualität der Trauben.
Ursula Irion observes the quality of the grapes.



Die Werkstätte zur Weiterverarbeitung der reifen Trauben.
The workshop for processing the mature grapes.

**«Unsere Weine
widerspiegeln mit ihrem
starken Charakter
die alpine Landschaft.»**

Ursula Irion

**“The strong character
of our wines reflects
the alpine landscape.”**

Ursula Irion



ALPINE WEINKULTUR

URSULA IRION ÜBER DIE EXKLUSIVE
WEINAUSWAHL

Beim Rebbau am Thunersee blicken wir auf eine 1000 Jahre alte Tradition zurück. Die Qualität steht beim Spiezer an erster Stelle. Wir haben durch unsere schon mehrfach ausgezeichneten Weine gezeigt, dass eine kleine, aber feine Weinregion mit der Schweizer Spitze mithalten kann. Unsere alpinen Weine passen ideal zur Spitzen-gastronomie und den Spezialitäten, die das Berner Oberland zu bieten hat. An Torsten Noack liefern wir Riesling-Sylvaner, Blauburgunder, Cabernet Jura, sowie unsere Spezialität, den «Gipfelstürmer».

ALPINE WINE CULTURE

URSULA IRION ON THE EXCLUSIVE
RANGE OF WINES

Viticulture on the shores of Lake Thun has a history going back a thousand years. When it comes to Spiez wine, quality is king. Our wines have received multiple awards and show that this small, yet interesting wine region can compete with the top wines of Switzerland. Our alpine wines are an ideal match for haute cuisine as well as the specialties available in the Bernese Oberland. We supply Torsten Noack with Riesling-Sylvaner, Pinot Noir, Cabernet Jura as well as our specialty, the “Gipfelstürmer”.

FISCHER MARCO GURTNER

HECHTE & ANDERE FISCHE

FISHERMAN MARCO GURTNER

PIKE & OTHER FISH

2





Der Aufhänger zum Erfolg.
Angling for success.

Die traumhafte Kulisse des Brienzersees
lädt zum Fischen ein.
The gorgeous setting of Lake Brienz
is ideal for fishing.



**«Nach einem Erfolgsfang
wollte ich sehen,
was Stefan Beer aus meinem
Fisch zaubert.»**

Marco Gurtner

**“After a successful catch,
I was curious what
Stefan Beer would create
with my fish.”**

Marco Gurtner

FISCHEN NACH FEIERABEND

MARCO GURTNER ÜBER SEINE LEIDENSCHAFT FÜR DIE FISCHEREI

Manchmal bleiben mir nach Feierabend nur wenige Stunden, um fischen zu gehen. Die Fischerei ist für mich ein Hobby, ich arbeite sonst als Montageleiter. Vor acht Jahren habe ich damit begonnen, regelmässig zu fischen. Meistens versuche ich mein Glück am Brienzersee, manchmal zieht es mich auch an einen Bergsee. Nach einem Erfolgsfang (ein Hecht 118 cm, 9 kg) hatte ich die Idee, Stefan Beer den Fisch für seine Menüs zu liefern. Daraus entstand schliesslich unsere Zusammenarbeit.

AFTER-WORK FISHING

MARCO GURTNER ON HIS PASSION FOR FISHING

Sometimes, I've only got a couple of hours after work to go fishing. Fishing is my hobby – I work as a technical supervisor. Eight years ago, I began fishing regularly. I mostly try my luck on Lake Brienz, although I am occasionally attracted to a mountain lake. After a successful catch (a pike 118 cm, 9 kg), I got the idea of supplying Stefan Beer with fish for his menus. This is how our collaboration came about.

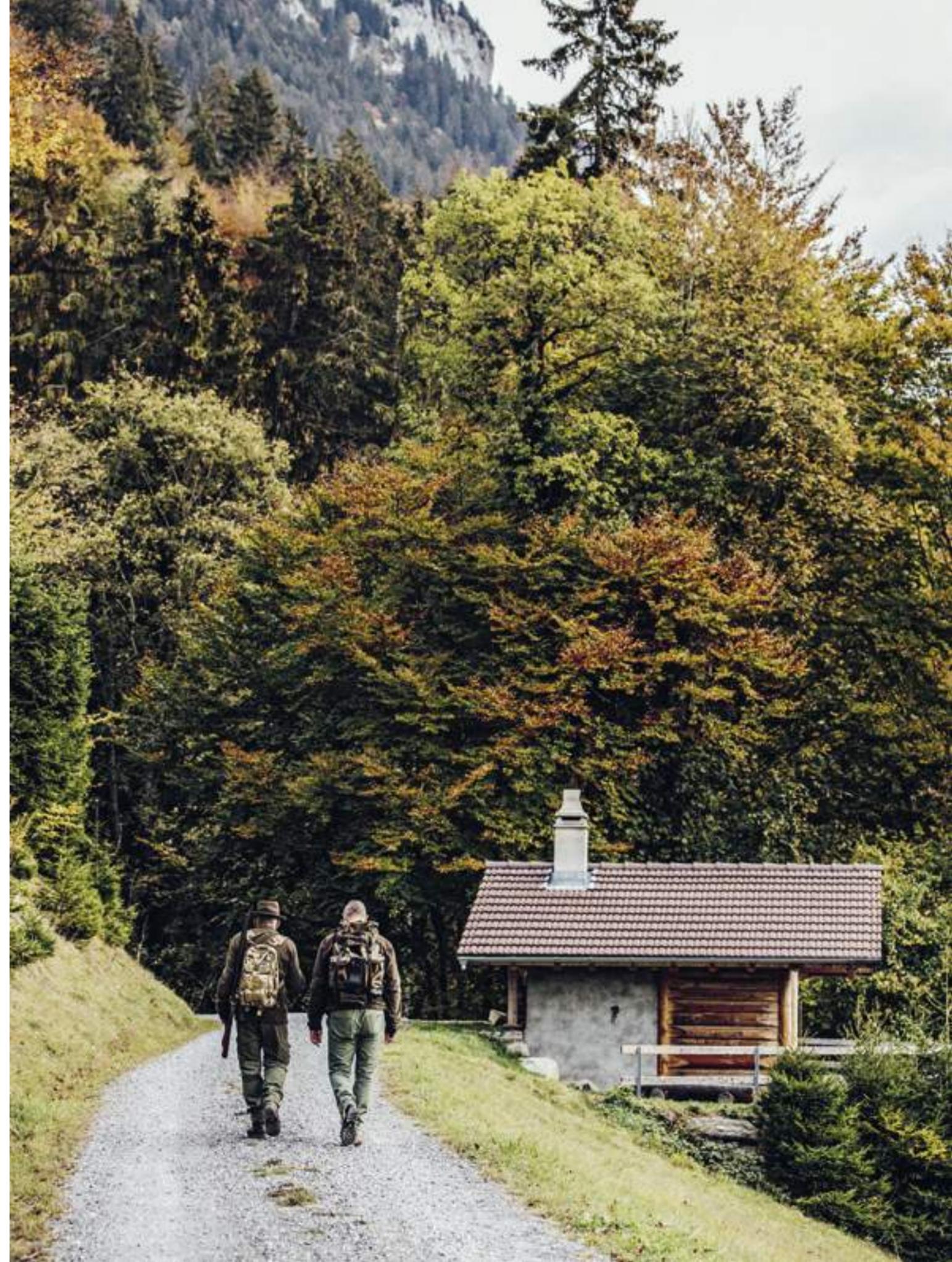
JÄGER ANDRÉ KÜNZLI

WILD & PASSION

HUNTER ANDRÉ KÜNZLI

VENISON & PASSION

3





Die treuen Helfer von André Künzli.
André Künzli's faithful assistants.

André Künzli's Ausrüstung für die Pirsch.
André Künzli's stalking equipment.

«Für mich
ist die Jagd eine
Passion.»

André Künzli

“Hunting is
my passion.”

André Künzli



STOLZER JÄGER

ANDRÉ KÜNZLI ÜBER
DIE TRADITIONELLE JAGD

Bereits mein Vater war Jäger und die Rückkehr der Jäger ins Dorf war für mich immer ein Erlebnis. Als Jäger lernte ich Interessantes über die Tier- und Pflanzenwelt des Waldes. Heute bin ich häufig mit meinen beiden Jagdhunden unterwegs, ab und an auch in Begleitung von anderen Jägern. Ich arbeite als Chauffeur bei der Metzgerei Blaue Kuh in Matten, wodurch die Zusammenarbeit mit Stefan Beer zustande kam. Ich schätze seine unkomplizierte Art und Weise. Über die Metzgerei erhält er von mir Hirsch und Reh.

PROUD HUNTER

ANDRÉ KÜNZLI ON TRADITIONAL
HUNTING

My father used to be a hunter and watching the hunters return to the village was always a seminal moment. As a hunter, I've learned a lot of interesting things about the plants and animals of the forest. These days, I'm often out and about with my two hounds, sometimes in the company of other hunters. I work as a driver at the Blaue Kuh butcher shop in Matten, where my collaboration with Stefan Beer originated. I appreciate his easygoing manner. Through the butcher shop, I supply him with deer and roe.

HOF ZWAHLEN
KARTOFFELN & KERN-/STEINOBST

ZWAHLEN FARM
POTATOES & POME & STONE FRUIT

4





Einige feine Äpfel wandern auch in die Küche von Stefan Beer. Some of these tasty apples will be used in Stefan Beer's kitchen.

Peter Zwahlen legt grossen Wert auf Kundenkontakt. Peter Zwahlen puts great stock in the opinion of customers.



«Unser Standort mitten im Dorf ist ideal.»

Peter Zwahlen

“Our location in the center of the village is ideal.”

Peter Zwahlen

KARTOFFELN VON NEBENAN

PETER ZWAHLEN ÜBER SEINEN HOF IN MATTEN

Wir betreiben auf unserem Hof vor allem Milchwirtschaft, nutzen allerdings eine kleine Fläche für den Ackerbau. Dort pflanzen wir Getreide und Kartoffeln an. Unsere Produkte verkaufen wir ab Hof, denn der Kundenkontakt ist uns sehr wichtig. Interessierte können bei uns Einblicke in den Betrieb erhalten und entdecken, wie der Alltag auf dem Hof funktioniert. Mein Bruder arbeitet im Victoria-Jungfrau. Er hat dem Küchenchef von unseren Produkten erzählt.

POTATOES FROM THE NEIGHBORHOOD

PETER ZWAHLEN ON HIS FARM IN MATTEN

Our farm is mostly a dairy farm, although we have set aside an area for agriculture. We grow grain and potatoes there. Our products are sold on the farm, because we value the contact with our customers. Those who are interested can come and take a closer look at our operation and see what everyday life on the farm looks like. My brother works at the Victoria-Jungfrau. He told the chef about our products.

WYSSACHERHUBEL

KORN & SCHWEIN & FRÜCHTE

WYSSACHERHUBEL

GRAINS & PORK & FRUITS

5





Bruno Wyss und Stefan Beer begutachten auf dem Wyssacherhubel produziertes Getreide.
Bruno Wyss and Stefan Beer inspect grains grown on the Wyssacherhubel.



Korn traditionell geerntet.
Grain traditionally harvested.



Zwetschgen vom Wyssacherhubel in Bönigen,
Verveine aus unserem Garten.
Plums produced on the Wyssacherhubel farm
in Bönigen, verbana from our garden.



**«Für «z'Menü vo hie»
liefern wir verschiedene
Produkte wie Mehl,
Fleisch, Gemüse und
Früchte.»**

Monika Wyss

**“For the ‘local menu’,
we supply products
such as flour, meat,
vegetables and fruit.”**

Monika Wyss

KORN & SCHWEIN & FRÜCHTE

FAMILIE WYSS ÜBER IHRE PRODUKTE
DIREKT VOM BAUERNHOF

Auf dem Wyssacherhubel produzieren wir Dinkel, Roggen und Weizen, welche das Victoria-Jungfrau für Brot oder aber auch für Pasta verwendet. Nach alter Tradition setzen wir noch immer unsere Pferde zum Säen auf dem Acker ein. Die Produkte verkaufen wir auch im eigenen Hof-Laden in Bönigen. Seit Kurzem ziehen wir Schweine für das Victoria-Jungfrau auf. Das Rezept zum Gericht findet sich am Ende des Magazins. Auch Früchte vom Wyssacherhubel geniesst man im «La Terrasse» regelmässig. Ein Zwetschgen-Dessert mit unserem hofeigenen Schnaps, der aus den nicht perfekten Früchten gewonnen wird, stand bereits auf der Karte.

GRAINS & PORK & FRUITS

THE WYSS FAMILY ABOUT PRODUCTS
FROM THEIR FARM

At the farm Wyssacherhubel we produce spelt, rye and wheat, which the Victoria-Jungfrau uses for bread and pasta. Based on hold traditions, we still work with horses for sowing on the acres. We sell these products in our own farm store in Bönigen. Recently, we started raising pigs for the Victoria-Jungfrau. You'll find the matching recipe at the end of this magazine. La Terrasse also regularly serves fruit from the Wyssacherhubel farm. A plum dessert accompanied with our very own plum liquor has already been featured.

ALP FEUZESBERGLI

KÄSE & TRADITION

FEUZESBERGLI ALP

CHEESE & TRADITION

6





Die Alp-Käser Roland and Sämi bei der Arbeit.
Alpine cheesemakers Roland and Sämi at work.

Der frische Alpkäse muss noch reifen.
The fresh alpine cheese needs to mature.

«Wir sind stolz auf unseren Alpkäse, den wir auf 1650 Meter über Meer produzieren.»

Roland Feuz

“We are proud of our alpine cheese, which we produce at 1650 meters above sea level.”

Roland Feuz



ALPKÄSE

ROLAND FEUZ ÜBER ALP- UND HOBELKÄSE VOM FEUZESBERGLI

Auf unserer Alp produzieren wir den Alpkäse AOP und Hobelkäse, der im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa angeboten wird. 28 Kühe, zwei Jungtiere und fünf Alpschweine leben hier oben auf 1650 Meter über Meer. Auf der Alp stellen wir nicht nur Käse her, sondern auch Butter und Ziger. Unsere Familie arbeitet nach ökologischen Grundsätzen und verbringt etwa 100 Tage auf der Alp. Küchenchef Stefan Beer verwendet für einen der erfolgreichsten Käsegänge verschiedene Jahrgänge unseres Alpkäses.

ALPINE CHEESE

ROLAND FEUZ ON ALPINE AND PLANING CHEESE FROM FEUZESBERGLI

On our alp, we produce alpine cheese AOP as well as planing cheese, both of which are available at the Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa. 28 cows, two calves and five alpine pigs live here at 1650 meters above sea level. On our alp, we not only produce cheese, but also butter and “Ziger” cheese. Our family works according to ecological principles and spends around 100 days up on the alp. Executive chef Stefan Beer uses different vintages of our alpine cheese for one of his most celebrated cheese courses.

HOF BURKHALTER

FRISCHE EIER

BURKHALTER FARM

FRESH EGGS

7





Die Hennen von Andreas Burkhalter legen rund 400 Eier pro Tag.
Andreas Burkhalter's hens lay about 400 eggs a day.

Andreas Burkhalter mit einem Huhn der Rasse «Braune Hybriden».
Andreas Burkhalter with a chicken of the "brown hybrid" breed.



«Unsere Hennen können sich frei bewegen. Sie haben ein glückliches Leben.»

Andreas Burkhalter

“Our chickens can move around freely and live a happy life.”

Andreas Burkhalter

EI, EI, EI

ANDREAS BURKHALTER
ÜBER HENNEN UND FREILANDEIER

Ich produziere nur Freiland Eier nach IP-Suisse-Richtlinien. Das ist ein Qualitätsgütesiegel. Meine Hühnerfarm befindet sich in Unterseen. Hier leben etwa 500 Legehennen. Die Hühner können sich frei bewegen und führen deshalb ein gutes Leben. Es handelt sich um «Braune Hybriden», das ist eine Schweizer Rasse, welche die besten Freiland Eier produziert. Meine Hennen legen etwa 400 Eier pro Tag. Von der Qualität ist auch Stefan Beer überzeugt und verwendet diese in seinem Menu. Neben der Hühnerfarm besitze ich 50 bis 60 Kühe.

EGGS!

ANDREAS BURKHALTER ON HENS
AND FREE-RANGE EGGS

I exclusively produce free-range eggs according to IP Suisse guidelines. This is a mark of quality. My chicken farm is in Unterseen. 500 laying hens live here. My chickens can move around freely and live a happy life. I raise "brown hybrids", a Swiss breed which produces the best free-range eggs. My hens lay about 400 eggs a day. Some of them are also delivered to the Victoria-Jungfrau. Stefan Beer is convinced of their high quality and uses them in his menu. Besides the chicken farm, I also own 50 to 60 cows.

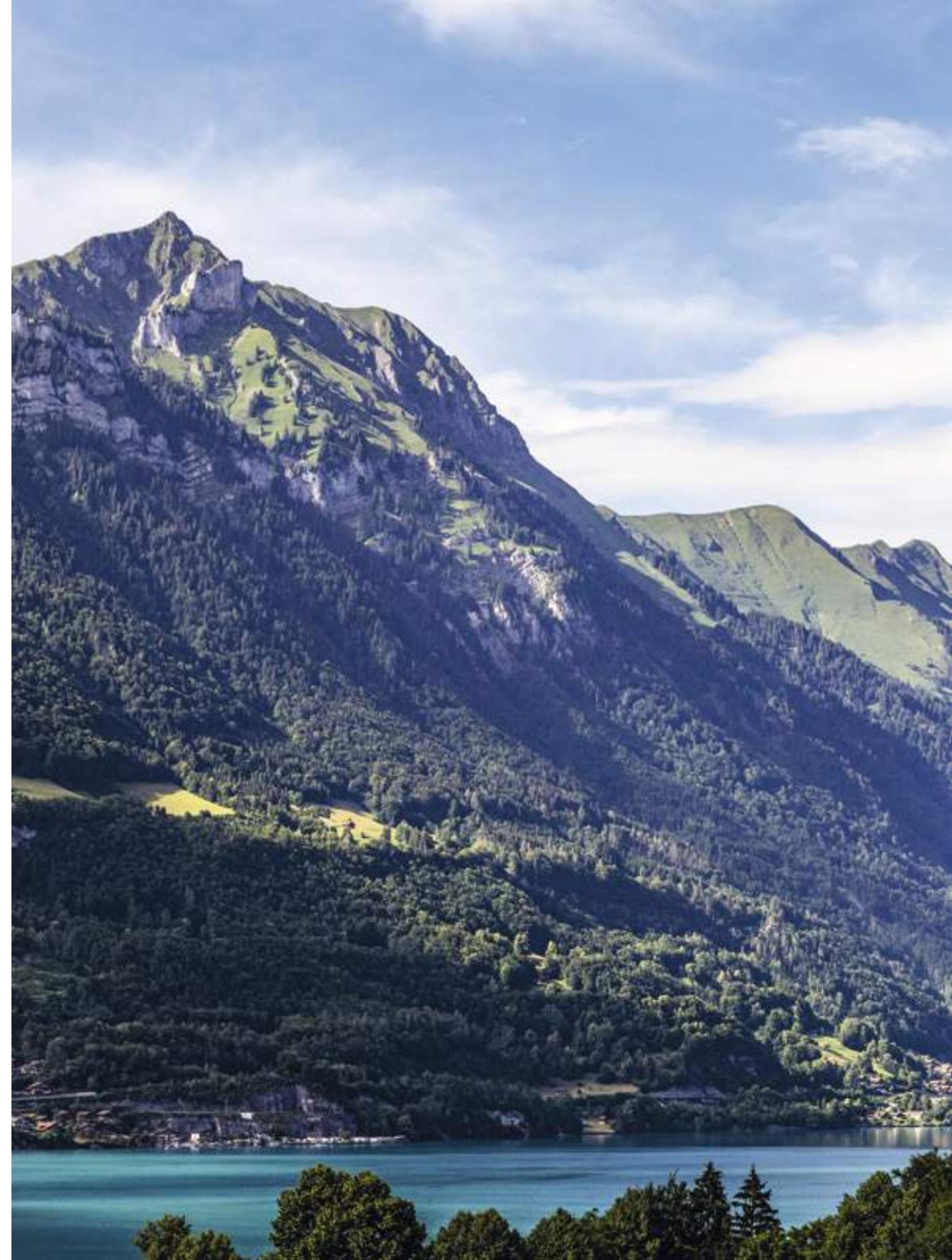
DIE TRÜFFELFRAU

«SCHWARZES GOLD»

THE TRUFFLE LADY

“BLACK GOLD”

8





Eine echte Rarität: Schwarze Trüffel vom «Bödeli».
A true specialty: Black truffles from the “Bödeli”.

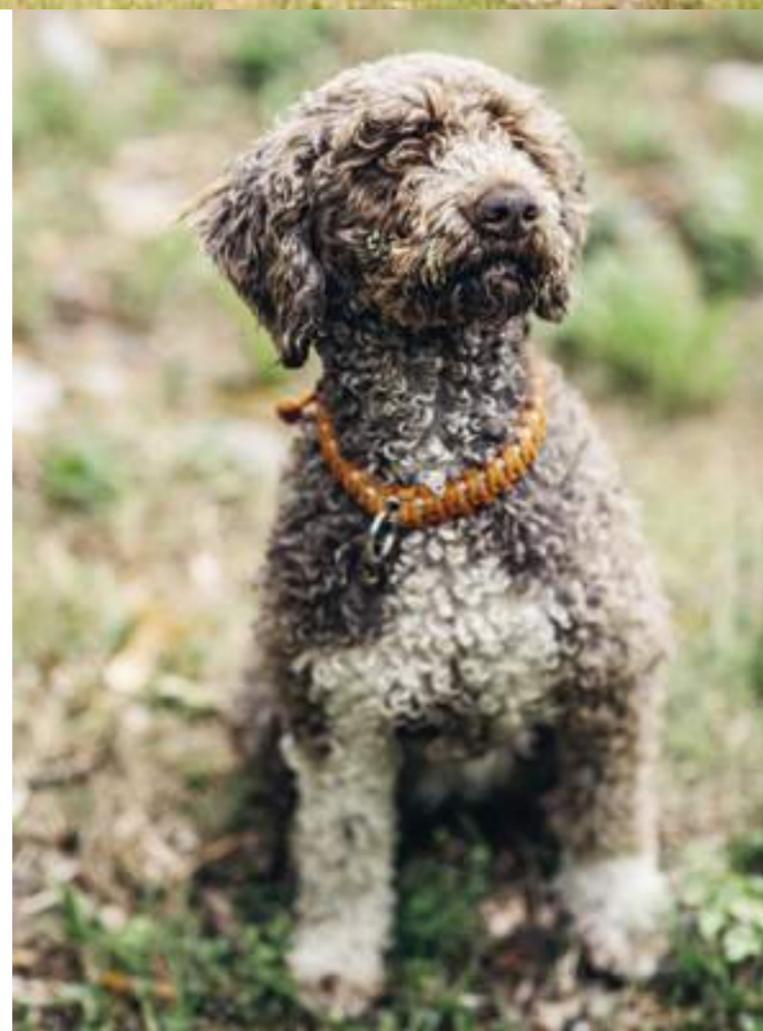
Die Trüffel wachsen in eher kalkhaltigen Böden.
Truffles grow in rather chalky soil.

«An guten Tagen findet mein Hund 300 bis 400 Gramm Trüffel. Oft entdeckt er die Trüffel auf einem normalen Spaziergang.»

Christina Mader

“On a good day, my dog finds around 300 to 400 grams of truffles. He often discovers the truffles while we’re out on a walk.”

Christina Mader



SCHWARZES GOLD

CHRISTINA MADER ÜBER SCHWARZE TRÜFFEL UND IHREN TRÜFFEL-HUND «CAMINA»

Eigentlich bin ich Kindergärtnerin in Bönigen. Daneben suche ich mit meinem Hund «Camina» schwarze Trüffel in den Wäldern der Region. «Camina» ist 6-jährig und stammt aus Italien. Trüffel suchen wir in der Regel am frühen Morgen. Wenn es draussen nass und feucht ist, ist die Trüffel-Suche für den Hund einfacher. Trüffel findet man unter Buchen, Eichen und Linden. Sie wachsen im Wurzelbereich in kalkhaltigen Böden. Der Hund spürt sie mit seiner Nase auf und scharrt dann so lange, bis ich reagiere.

BLACK GOLD

CHRISTINA MADER ON BLACK TRUFFLES AND HER TRUFFLE DOG “CAMINA”

I am also a kindergarten teacher in Bönigen. On the side, I search for black truffles in the local woods with my dog “Camina”. Camina is six years old and hails from Italy. We usually look for truffles early in the morning. It’s easier for dogs to find truffles if it is wet outside. You find truffles under beech trees, oaks and linden trees. They grow in chalky soils next to the roots. The dog smells them and starts digging until I react.

BAUERNHOF RYCHENGARTEN

GEMÜSE, FRÜCHTE & FLEISCH

RYCHENGARTEN FARM

VEGETABLES, FRUIT & MEAT

9





Eine Spezialität für das Winterdessert:
Hier wird der «Rumtopf» eingelegt.
Specialty for the winter dessert:
Preparing the "Rumtopf".

Rumtopf «vo hie».
Local "Rumtopf".



**«Aufgrund der
Reichhaltigkeit des Bodens
heisst unser
Hof Rychengarten.»**

Claudia Feuz

**“Our farm is
called Rychengarten
(“rich garden”)
because of the
abundance of its soil.”**

Claudia Feuz

GEMÜSE, BEEREN & FLEISCH

CLAUDIA FEUZ ÜBER DEN
RYCHENGARTEN BEI UNTERSEEN

Rychen ist eine alte Ortsbezeichnung. Meine Schwiegereltern haben den Garten angebaut. Der Boden hier ist sehr geeignet für den Anbau von Gemüse wie Karotten, Fenchel, Kürbissen, Kohl oder Bohnen. Wir sind stolz, dass wir auch das Grand Hotel Victoria-Jungfrau mit Gemüse beliefern dürfen. Für Stefan Beer ziehen wir regelmässig Kälber und Jungrinder auf. Mit Beeren aus dem Victoria-Jungfrau-Garten und unseren eigenen Beeren sowie Steinobst setzen wir den «Rumtopf» für das Wintermenü an.

VEGETABLES, BERRIES & MEAT

CLAUDIA FEUZ ON THE RYCHEN
GARDEN NEAR UNTERSEEN

Rychen is an old place name. My in-laws built this garden. The soil is eminently suited for growing vegetables like carrots, fennel, squash, cabbage or beans. We are proud to supply the Victoria-Jungfrau Grand Hotel with vegetables. For Stefan Beer we raise on a regular basis calves and young cattle. We prepare our "Rumtopf" for the winter menu with berries from the Victoria-Jungfrau garden as well as with our own berries and stone fruit.

BLAUE KUH

FLEISCH & WURSTWAREN

BLAUE KUH

MEAT & SAUSAGES

10





Wild aus hiesigen Wäldern zur Pastete verarbeitet, serviert mit einer Kaltschale der «Victoria Birne». Venison from the local forest is made into paté and served with a cold soup of "Victoria pear".

Stefan Beer vertraut Fritz Michel seit Jahren als Fleischproduzent. For years, Fritz Michel has been Stefan Beer's trusted meat producer.

«Ich kenne alle Fleischproduzenten persönlich und weiss auch, wie die Tiere gehalten werden.»

Fritz Michel

“I know all meat suppliers personally and know how the animals are kept.”

Fritz Michel



FLEISCH VOM BAUERN

FRITZ MICHEL ÜBER FLEISCH, WURSTWAREN UND GERÄUCHERTES AUS SEINER METZGEREI

Unsere Metzgerei in Matten bei Interlaken produziert schon seit 18 Jahren Wurstwaren, Trockenfleisch, Salami und am Knochen gereiftes Rindfleisch. Ich kenne alle Fleischproduzenten persönlich und weiss auch, wie die Tiere gehalten werden. Wir kaufen nur qualitativ hochwertiges Fleisch von einwandfrei gehaltenen Tieren. Das Victoria-Jungfrau ist unser bester Kunde, wir beliefern das Haus seit zwölf Jahren. Küchenchef Stefan Beer legt grössten Wert auf Fleisch, das nachhaltig und fair produziert wird. Für «z'Menü vo hie» bin ich Drehscheibe zwischen den Produzenten und Stefan Beers Küche.

MEAT FROM THE FARMER

FRITZ MICHEL ON MEAT, SAUSAGES AND SMOKED MEATS FROM HIS BUTCHER SHOP

Our butcher shop in Matten near Interlaken has been producing sausages, dried meats, salami and beef aged on the bone. I know all meat suppliers personally and know how the animals are kept. We only buy high-quality meat from well-kept animals. The Victoria-Jungfrau is our best customer. We have been supplying the house for twelve years. Executive chef Stefan Beer insists on fairly and sustainably produced meat. For the "local menu", I am the go-between between the producers and Stefan Beer's kitchen.

IMKER

HONIG AUS DEM VICTORIA-JUNGFRAU-GARTEN

BEEKEEPER

HONEY FROM THE VICTORIA-JUNGFRAU GARDEN

11





Blumen und Blüten: Ursprung des Berghonigs.
Flowers and buds: the origin of mountain honey.

Die Bienen im Garten des Victoria-Jungfrau
produzieren biologischen Honig.
The Victoria-Jungfrau bees produce organic honey.



«Ich habe im Victoria-Jungfrau sechs Bienenvölker. Die Bienen kommen mit unserem Klima gut zurecht, sind meist freundlich und liefern gute Honigmengen.»

Felix Schier

“I have six colonies at the Victoria-Jungfrau. The bees thrive in our climate, are usually friendly and produce plenty of honey.”

Felix Schier

HONIG

BIO-IMKER FELIX SCHIER ÜBER
VICTORIA-JUNGFRAU-BIENEN

Ich produziere seit vier Jahren Bienenhonig und tue das in dritter Generation, denn schon mein Grossvater und mein Onkel waren Imker. Seit Sommer 2018 habe ich Bienen im Victoria-Jungfrau. Früher war ich Arzt und Kinderchirurg. Nach meiner Pensionierung beschloss ich, ein Lebensmittel herzustellen, das völlig unverändert ist, so wie es die Bienen seit Millionen von Jahren produzieren. So produziere ich heute biologischen Honig – und kein nahrungsmitteltechnologisches Produkt.

HONEY

ORGANIC BEEKEEPER FELIX SCHIER
ON THE VICTORIA-JUNGFRAU BEES

I’ve been producing honey for four years as the third generation of my family, since both my father and my grandfather were beekeepers. Since the summer of 2018, I also have bee colonies at the Victoria-Jungfrau. I used to be a physician and pediatric surgeon. After retiring, I decided to produce food that remains completely unchanged, just like the bees have been making it for millions of years. Thus, I produce real honey – not some product of food engineering.

TROPENHAUS

STÖR & KAVIAR

TROPENHAUS

STURGEON & CAVIAR

12





Küchenchef Stefan Beer degustiert Oona Caviar.
Executive chef Stefan Beer tastes Oona caviar.

Victoria-Jungfrau Osietra Kaviar vom Russischen Stör.
Victoria-Jungfrau Osietra caviar from Russian sturgeon.

«Oona Caviar – echter Schweizer Alpen Kaviar lebt auf durch die vielseitigen Kreationen von Stefan Beer und seinem Team»

Hanne Tontsch

“Oona caviar – pure Swiss Alpine Caviar comes into its own in the manifold creations of Stefan Beer and his team.”

Hanne Tontsch



KAVIAR

HANNE TONTSCH ÜBER DEN
OONA CAVIAR
AUS DEM TROPENHAUS FRUTIGEN

Unser Oona Caviar aus dem Tropenhaus Frutigen ist rein, natürlich und nachhaltig. Es ist der erste und einzige Schweizer Kaviar von Stören, die in Schweizer Bergquellwasser aufgewachsen sind. Die Verarbeitung des Kaviars findet ausschliesslich durch Handarbeit vor Ort statt und garantiert einen raschen Prozess vom Fisch in die Dose. Das Besondere am Oona Caviar? Er ist frisch und hat einen unverwechselbaren Geschmack. Er hat eine zarte Konsistenz und zeichnet sich durch sein nussiges Aroma ohne Konservierungsstoffe aus.

CAVIAR

HANNE TONTSCH ON
OONA CAVIAR
FROM THE TROPENHAUS FRUTIGEN

Our Oona Caviar from the Tropenhaus Frutigen is pure, natural and sustainable. It is the first and only Swiss caviar from sturgeons growing up in Swiss mountain spring water. The processing of the caviar is done by hand right at the Tropenhaus, guaranteeing speedy packaging. What's so special about Oona caviar? It is fresh and has an unmistakable flavor. It has a tender texture and a nutty aroma without preservatives.

GRABENMÜHLE SIGRISWIL

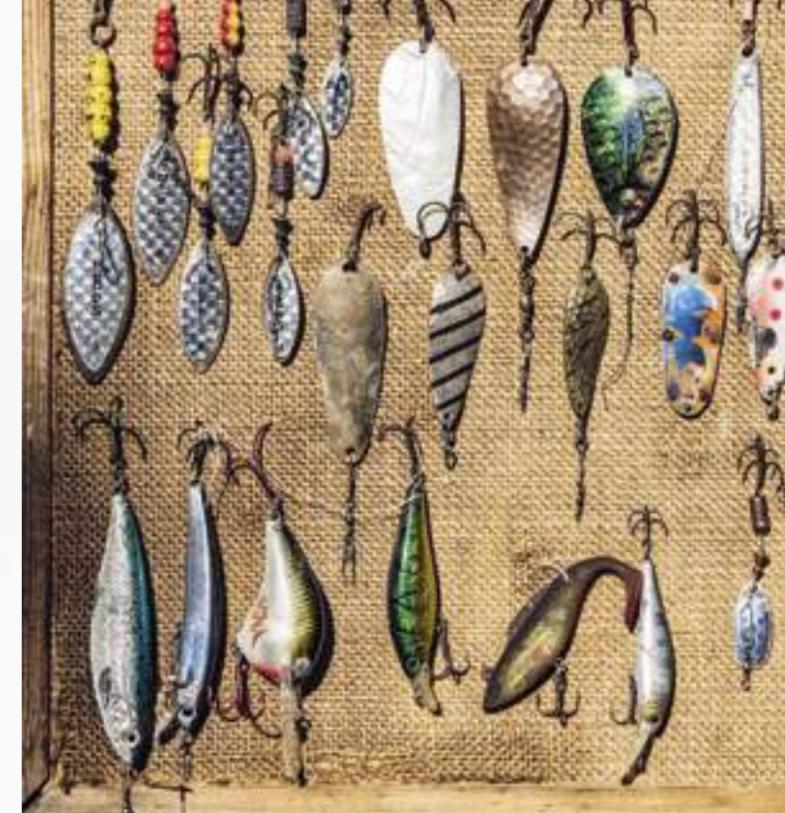
SAIBLING & MEHR AUS DEM FAMILIENBETRIEB

GRABENMÜHLE SIGRISWIL

CHAR & MORE FROM THE FAMILY BUSINESS

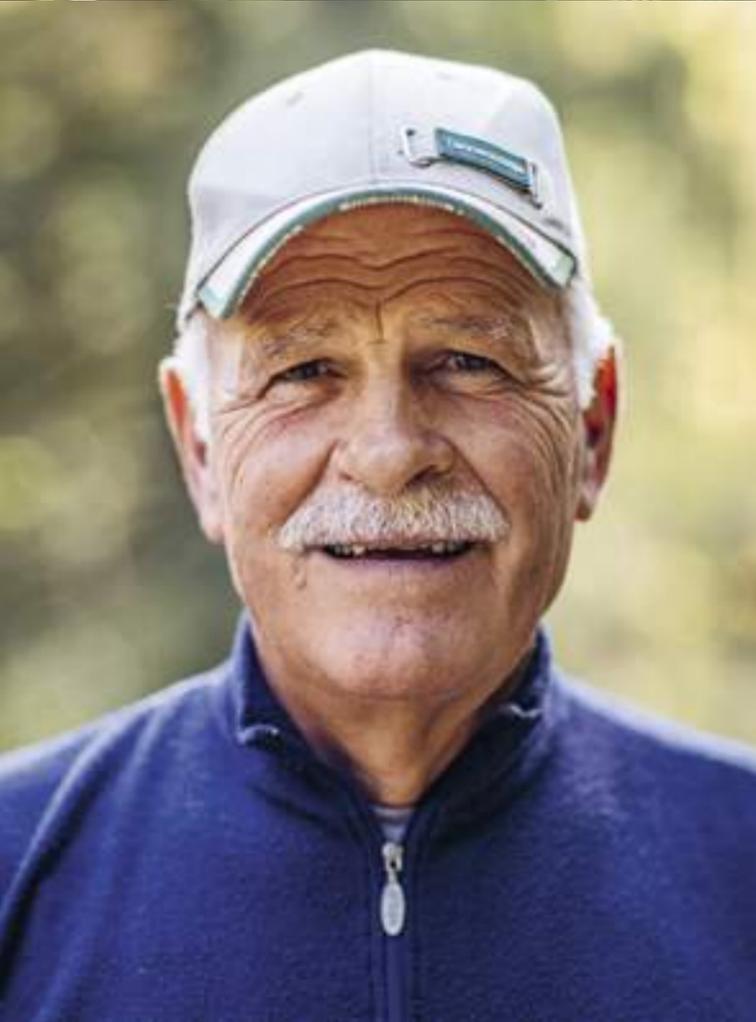
13





Sigriswiler Regenbogenforelle mit Kirchdorfer Fenchel und fermentiertem Tomaten-Sud.
Rainbow trout from Sigriswil with fennel from Kirchdorf and fermented tomato stock.

Eine farbige Vielfalt an Fischködern.
A colorful collection of bait.



«Unseren Familienbetrieb gibt es schon sehr lange.»

Andreas von Gunten

“Our family business has existed for a very long time.”

Andreas von Gunten

EIN TEICH VOLLER FISCHE

ANDREAS VON GUNTEN ÜBER DEN FAMILIENBETRIEB

Unser Familienbetrieb besteht bereits seit 1985. Seither ist der Betrieb stetig gewachsen. Meine Frau, meine Tochter und ich sind alle auf der Grabenmühle tätig. Wir beliefern verschiedene Gastronomiebetriebe und sind am «Märit» präsent. Im grossen Teich kann man bei uns selber fischen, einige weitere Teiche sind zur Aufzucht und für Markt- und Gastronomiebestellungen bestimmt. Vor einer Weile wurden wir angefragt, ob wir Stefan Beer beliefern möchten. Seither liefern wir Saiblingsfilets aus unseren Teichen an den Küchenchef.

A POND FULL OF FISH

ANDREAS VON GUNTEN ON HIS FAMILY BUSINESS

Our family business has existed since 1985. It's been growing steadily ever since. My wife, my daughter and I are all working at the Grabenmühle. We supply the hospitality industry and are also present at the open-air market. People can fish in the big pond by themselves, whereas some smaller ponds are set aside for breeding and orders from the hospitality industry. A while ago, we were asked to supply Stefan Beer also. Ever since, we supply the chef with char filets from our ponds.

MOLKEREI MEIRINGEN

MILCHPRODUKTE VON GLÜCKLICHEN KÜHEN

MEIRINGEN DAIRY

DAIRY PRODUCTS FROM HAPPY COWS

14





Stefan Beer als «Käser» in der Molkerei Meiringen.
Stefan Beer as "cheesemaker" in the Meiringen dairy.

Die verarbeitete Milch stammt von Kühen aus der Region.
We use milk from local cows.

«Die Milch unserer Bauern wird frisch und innerhalb von 24 Stunden verarbeitet. Wir setzen auf Top-Qualität und Nachhaltigkeit.»

Werner Siegenthaler

“The milk from our farmers is processed within 24 hours, while it’s still fresh. We value the best quality and sustainability.”

Werner Siegenthaler



MILCH & MEHR

WERNER SIEGENTHALER
ÜBER MILCHPRODUKTE
AUS DER MOLKEREI MEIRINGEN

Wir liefern dem Grand Hotel Victoria-Jungfrau verschiedenste Milchprodukte aus der Region. Unsere Molkerei verarbeitet nur Milch von Bauern aus der Region, der Produktionsbetrieb in Meiringen ist nach ökologischen Grundsätzen aufgebaut. Wir wertschätzen unsere Lieferanten und betreiben eigene Vertriebskanäle. Alles, vom Rohstoff bis zum Endprodukt, wird in der Molkerei verarbeitet.

MILK AND MORE

WERNER SIEGENTHALER ON DAIRY PRODUCTS FROM THE MEIRINGEN DAIRY

We supply the Victoria-Jungfrau Grand Hotel with a variety of local dairy products. Our dairy exclusively works with milk from local farmers. Our production is set up according to ecological principles. We value our suppliers and maintain our own distribution channels. Everything from the raw materials to the finished product is done in our dairy.

RUGENBRÄU

WHISKY, BIER & GIN

RUGENBRÄU

WHISKY, BEER & GIN

15





Gin & Tonic aus der Küche auf der Schneeschaufel.
Gin & Tonic from the kitchen on a snow shovel.

Degustation bei Rugenbräu:
Stefan Beer bei einer Whisky-Probe.
Tasting at Rugenbräu:
Stefan Beer at a whisky tasting.



«Rugenbräu produziert nicht nur spezielle Biere, sondern auch Whisky und Gin.»

Kurt Althaus

“Rugenbräu not only produces special beer but also whisky and gin.”

Kurt Althaus

WHISKY AUS DEM EIS

KURT ALTHAUS ÜBER
BIER UND «MOUNTAIN WHISKY»
VOM JUNGFRAUJOCH

Rugenbräu ist eine sehr traditionsreiche Oberländer Bierbrauerei. Früher stand die Brauerei direkt neben dem Victoria-Jungfrau. Unsere Bier-Spezialitäten sind der Klassiker «Alpenperle», «Fleur de Bière» (destilliert) und Mais-Bier. Die «Alpenperle» wird auch im Grand Hotel Victoria-Jungfrau ausgeschenkt. Die Essenz von «Fleur de Bière» spielt auch im «Menü vo hie» eine Rolle. Stolz sind wir auch auf unseren «Mountain Whisky», der zum Teil in Holzfässern im Eis auf dem Jungfraujoch lagert.

WHISKY ON ICE

KURT ALTHAUS ON BEER AND
“MOUNTAIN WHISKY” FROM THE
JUNGFRAUJOCH

Rugenbräu is a storied Oberland brewer. Back in the days, our brewery was situated right next to the Victoria-Jungfrau. Our beer specialties are the classic “Alpenperle”, the distilled “Fleur de bière” as well as a corn beer. The beer Alpenperle is also served at the Victoria-Jungfrau Grand Hotel. The essence of “Fleur de Bière” also features in the “local menu”. We are also proud of our Mountain Whisky, which is partially stored in barrels on ice up on the Jungfraujoch.

HOF SANDRA GERTSCH

GEFLÜGEL, SCHWEIN UND OBST

SANDRA GERTSCH'S FARM

POULTRY, PORK AND VEGETABLES

16





Einiger Schwarzfuss Poulet mit Kirchdorfer Blumenkohl.
Black foot chicken from Einigen with cauliflower from Kirchdorf.

Sandra Gertsch mit Perlhuhn.
Sandra Gertsch with a guinea fowl.



«Unser Hof in Einigen ist schon seit gut 200 Jahren in Familienbesitz.»

Sandra Gertsch

“Our farm in Einigen has been family-owned for about 200 years.”

Sandra Gertsch

GEFLÜGEL, SCHWEIN UND OBST

SANDRA GERTSCH ÜBER DIE
AUFZUCHT VON GEFLÜGEL IN EINIGEN

Den Hof habe ich im Juli 2020 von meinem Vater übernommen und führe diesen heute allein mit meinen zwei Kindern James und Rahel. Wir haben uns auf die Direktvermarktung von Freiland-Poulet, Truthahn und sonstigen Hofprodukten spezialisiert. Unsere Tiere haben viel Platz und sind oft draussen an der frischen Luft. Für mich steht die Qualität im Vordergrund. Deshalb habe ich mich 2018 direkt an das Victoria-Jungfrau gewandt. Daraus ist eine gute Zusammenarbeit entstanden, und so ziehe ich nun exklusiv für das Victoria-Jungfrau Perlhühner auf.

POULTRY, PORK AND VEGETABLES

SANDRA GERTSCH ON RAISING
POULTRY IN EINIGEN

I took over the farm from my father in July 2020. Today, I run it together with my children James and Rahel. We are specialized in the direct marketing of free-range chicken, turkey and other farm products. Our animals have plenty of space and are often out in the fresh air. To me, quality is paramount. I've therefore gotten in touch with the Victoria-Jungfrau back in 2018. This led to an agreeable collaboration. Today, I raise guinea fowl exclusively for the Victoria-Jungfrau.

VICTORIA-JUNGFRAU GÄRTNEREI

KRÄUTER AUS DEM HOTELGARTEN

VICTORIA-JUNGFRAU HERB GARDEN

HERBS FROM THE HOTEL GARDEN

17





«Auf frische Zutaten aus dem Victoria-Garten könnte ich in der Küche nicht verzichten.»

Stefan Beer

“I couldn’t do without fresh ingredients from the Victoria garden in the kitchen.”

Stefan Beer



Die saftigen Äpfel vor der Haustür.
Juicy apples right outside the door.



Rund 50 verschiedene Kräuter-Arten wachsen hier.
About 50 types of herb are grown here.

FRISCHES

AUS DEM
EIGENEN HOTELGARTEN

Der Kräutergarten liegt direkt hinter dem Hotel. Hier wachsen rund 50 verschiedene Arten. Dazu kommen Haselnüsse, rote und schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Holunder und Klaräpfel. Und natürlich sind unsere Bienenvölker nicht weit ... Im Bereich Kräuter wachsen unter anderem Rosmarin, Thymian, verschiedene Minzsorten, Melissen, Verveine, Wermut, Estragon, Dill, Oregano, Basilikum, Boretsch, Kapuzinerkresse, Currykraut, Salbei, Ysop, Fenchelkraut, Lavendel und Liebstöckel. Die Kräuter sind für unsere Küche enorm wichtig. Ich liebe es, mit Kräutern zu kochen und die Gerichte mit Kräutern zu garnieren. Nebenbei pflücke ich während der Saison jeden Morgen Kräuter für meinen Tee. Auf frische Kräuter könnte ich in der Küche nicht verzichten. Sie lassen sich mit allem kombinieren, sogar mit Desserts. Wenn ich an einem sonnigen Tag zum Beispiel an einem Thymian-Busch im Garten stehe und daran rieche, fühle ich mich wie in den Ferien ...

FRESH PRODUCE

FROM THE
HOTEL'S OWN GARDEN

The herb garden is directly behind the Hotel. Here, we grow about 50 different kinds of herbs. In addition to that, we grow hazelnuts, black and red currants, blackberries, raspberries, elderberries and white transparents. This, of course, also attracts our bee colonies ... As far as herbs are concerned, we grow rosemary, thyme, different kinds of mint, balms, verbena, wormwood, tarragon, dill, oregano, basil, borage, watercress, curry leaves, sage, hyssop, fennel leaves, lovage and so on and so forth. These herbs are of enormous importance to our cuisine. I love cooking with herbs and garnishing dishes with them. Aside from that, I pick herbs for my tea every morning during the season. I couldn't do without fresh herbs in the kitchen. They go well with almost everything, even with desserts. When I smell a thyme bush in the garden on a sunny day, I feel like I'm on vacation ...

REZEPTE

VON STEFAN BEER

(DIE REZEPTE SIND
JEWEILS FÜR 4 PERSONEN)

RECIPES

BY STEFAN BEER

(RECIPES SERVE 4)



TREFFEN SICH ZWEI BAUERN MIT DEM TROPENHAUS FRUTIGEN

KÖSTLICHKEITEN VON STÖR,
ZANDER, KARTOFFELN, OSIETRA-
KAVIAR, VODKA UND FREILANDEI

TWO FARMERS MEET WITH THE TROPENHAUS FRUTIGEN

DELICACIES OF STURGEON, PIKEPERCH,
POTATOES, OSIETRA CAVIAR, VODKA AND
FREE-RANGE EGGS



Störmousse und Stör-Espuma

60 g	Störfilet geräuchert, Tropenhaus Frutigen
30 g	Frischkäse aus der Molkerei Meiringen
20 g	Vollrahm aus der Molkerei Meiringen
1 Blatt	Gelatine, eingeweicht
5 g	Kerbel gehackt, vom Victoria-Jungfrau-Garten
10 ml	Xellent Vodka
30 g	Eiweiss von Burkhalters Freilandhühnern (das Gelbe wird beim Anrichten verwendet)
	Salz und Pfeffer

Tomatengel, Grundrezept

2 kg	Kirchdorfer Tomaten
5 g	Majoran
	Agar-Agar (7 g auf 1 Liter Flüssigkeit)
10 g	Zucker
	Salz und Pfeffer

Kartoffelcrumble, Grundrezept

300 g	Desirée-Kartoffeln aus Kirchdorf
1 Zweig	Thymian gehackt aus dem Victoria-Jungfrau-Garten
2 g	Swiss Alpine Salz

Frutiger Zander-Tatar

2	Zanderfilets vom Tropenhaus Frutigen
1	Limette, ganz
2 g	Fenchelkraut gehackt, aus dem Victoria-Jungfrau-Garten
2 g	Dill gehackt, aus dem Victoria-Jungfrau-Garten
1 TL	Rapsöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Für die Mousse Stör, Frischkäse und Kerbel zusammen cuttern, bis eine glatte Masse entsteht. Vollrahm $\frac{3}{4}$ anschlagen und unter die Masse ziehen. Die Gelatine gut ausdrücken, mit dem Vodka in einem kleinen Topf schmelzen und vorsichtig in die Störmasse einrühren, anschliessend abschmecken. Nun die Hälfte der Masse für den Espuma separieren und die andere Hälfte etwa 2cm hoch mit einem Dressiersack in die leere Eierschale einfüllen und über Nacht kühl stellen. Für den Espuma; das Eiweiss aufschlagen und zur separierten Masse geben, gut mischen, abschmecken, in die Espuma-Flasche füllen und 2 Patronen Gas einschliessen.
- Für das Gel die Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel zusammen mit dem Majoran für 10 Minuten bei 200 °C im Ofen rösten. Anschliessend mixen und über Nacht abhängen lassen, damit man nur den Fond erhält. Mit Zucker, Salz und Pfeffer den Fond abschmecken, alles aufkochen, das Agar-Agar begeben und 5 Minuten leicht köcheln lassen und abkühlen. Danach im Thermomix mixen.
- Für den Crumble die Kartoffeln waschen, rüsten und in sehr feine Würfelchen schneiden. Die Kartoffeln in einem Spitzsieb gut wässern, bis diese frei von der Stärke sind. Anschliessend trocken tupfen und bei 170 °C gold-braun frittieren, mit Salz und Thymian würzen und warm stellen.
- Für das Tatar Zander in kleine Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, den gehackten Dill und Fenchelkraut dazugeben. Mit Limetten-Zeste und wenig Saft abschmecken. Mit wenig Rapsöl verfeinern und anschliessend kühl stellen.

Anrichten

30 g	«La Terrasse Osietra-Kaviar»
50 g	Sauerrahm aus der Molkerei Meiringen
20 g	Eigelb gehackt, von Burkhalters Freilandhühnern
	Limettenraps
wenig	Sprossen/Kräuter
8	Melba-Toasts

Zutaten wie auf der Skizze anrichten und garnieren

Sturgeon mousse and sturgeon espuma

60 g	sturgeon fillet, smoked, from the Tropenhaus Frutigen
30 g	cream cheese from the Meiringen dairy
20 g	full-fat cream from the Meiringen dairy
1 sheet	gelatin, soaked
5 g	chervil, chopped, from the Victoria-Jungfrau garden
10 ml	Xellent vodka
30 g	egg white, from Burkhalter's free-range chickens (we will use the yolk for serving)
	Salt and pepper

Tomato gel, base recipe

2 kg	Kirchdorf tomatoes
5 g	marjoram
	agar (7 g per 1 liter of liquid)
10 g	sugar
	Salt and pepper

Potato crumble, base recipe

300 g	Désirée potatoes from Kirchdorf
1 sprig	thyme, chopped, from the Victoria-Jungfrau garden
2 g	Swiss Alpine salt

Frutigen pikeperch tartare

2 pcs.	Pikeperch fillet from the Tropenhaus Frutigen
1	lime, whole
2 g	fennel leaves, chopped, from the Victoria-Jungfrau garden
2 g	dill, chopped, from the Victoria-Jungfrau garden
1 tsp	canola oil
	Salt and pepper

Preparation

- For the mousse, mince sturgeon, cream cheese and chervil in a food processor until smooth. Beat the full-fat cream and mix in. Squeeze the gelatin well and melt it with the vodka in a small saucepan. Carefully mix it in. Season with salt and pepper. Put aside one half of the mixture for the espuma. Put the other half in a pastry bag, fill the empty egg shells about 2cm high. Reserve in the fridge overnight. For the espuma: beat the egg whites, add to the reserved mixture. Mix well, season to taste. Fill into a siphon bottle and add two gas cartridges.
- For the gel, wash and cube the tomatoes. Roast tomatoes and marjoram in the oven for 10 minutes at 200 °C. Mix well and let drain overnight to obtain the fond. Season to taste with sugar, salt and pepper. Bring to a boil, add agar and let simmer for 5 minutes. Let the mixture cool and mix in the Thermomix.
- For the crumble, wash the potatoes, peel and dice finely. Rinse thoroughly in a chinois to remove the starch. Pat dry and deep-fry at 170 °C until golden brown. Season with salt and thyme and reserve.
- For the tartare, finely dice the pikeperch, season with salt and pepper, add chopped dill and fennel leaves. Season to taste with lime zest and a little lime juice. Add a little canola oil and chill.

Serving

30 g	«La Terrasse Osietra caviar»
50 g	sour cream from the Meiringen dairy
20 g	chopped egg yolks from Burkhalter's free-range chickens
	zest of lime
A handful	sprouts/herbs
8 pcs.	Melba toast

Arrange ingredients as indicated on the sketch and garnish.



BÖNIGER PORK RIBS

24 STUNDEN GEGART, STEFFISBURGER
SESAM, FRÜHLINGSZWIEBEL-ESPUMA

BÖNIGER PORK RIBS

COOKED FOR 24 HOURS, SESAME FROM
STEFFISBURG, SPRING ONION ESPUMA

Pork Ribs

1 Seite	Böniger Pork Ribs vom Wyssacherhubel (ca. 600–700 g)
1	Lorbeerblatt
2	Nelken
2	Wacholderbeeren zerdrückt
5	Pfefferkörner schwarz
1 Zweig	je Rosmarin und Thymian aus dem Victoria-Jungfrau-Garten
10 g	Rapsöl
100 g	Schalotten gehackt aus Kirchdorf
10 g	Knoblauch gehackt aus Kirchdorf
50 g	Swiss Rugen Whisky
30 g	Victoria-Jungfrau-Berghonig
200 g	Geflügelfond dunkel
1	Ingwer gehackt
50 g	Ketchup
50 g	Worcester Sauce

Sesam-Crumble, Grundrezept

250 g	Sesam aus Steffisburg
150 g	Haferflocken, Mühle Kleeb, Rüegsbach
50 g	Zucker

Frühlingszwiebel-Espuma, Grundrezept

1 Bund	Frühlingszwiebeln grün, aus Kirchdorf
1 dl	Gemüsebrühe
1 dl	Vollrahm, Molkerei Meiringen
2	Schalotten gehackt, aus Kirchdorf
1 dl	Weisswein, Riesling-Sylvaner, Spiez
55 g	Pro Espuma Warm

Zubereitung

- Für die Ribs Schalotten, Knoblauch und Ingwer im Öl andünsten. Mit Whisky ablöschen und leicht einköcheln lassen. Die restlichen Zutaten, ausser das Fleisch, begeben und 5 Minuten köcheln lassen und abkühlen. Nun die Pork Ribs mit der Flüssigkeit marinieren und vakuumieren. Bei 70 °C für 24 Stunden mit dem Sous-Vide-Gerät garen. Anschliessend das Fleisch vom Fond trennen. Die Pork Ribs vom Knochen lösen und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Sauce um 1/3 reduzieren lassen und das Fleisch wieder mit dem Fond mischen.
- Für den Crumble alles zusammen im Ofen bei 170 °C goldbraun rösten, anschliessend trocknen und im Thermomix zerkleinern.
- Für den Espuma Frühlingszwiebeln waschen, fein schneiden, zusammen mit den Schalotten langsam andünsten. Mit Weisswein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen und einkochen lassen. Die Masse mixen und durch ein feines Sieb passieren. Rahm begeben und mit Pro Espuma zusammen mixen. Masse in eine Espuma-Flasche abfüllen und mit zwei Gas-Patronen unter Druck setzen.

Anrichten

etwas	geschnittenes Frühlingszwiebelkraut
8 ml	Sesamöl

Die Pork Ribs Würfel mit Fond in Glasschale anrichten. Etwas Sesamöl darübergeben, Espuma auf die Ribs dressieren, mit Frühlingszwiebelkraut, Sesam-Crumble und Rauch aus der Rauchpistole vollenden.

Pork ribs

1 side	Bönigen Pork Ribs from Wyssacherhubel (approx. 600–700 g)
1	bay leaf
2	cloves
2	juniper berries, crushed
5	black peppercorns
1 sprig	rosemary and thyme from the Victoria-Jungfrau garden
10 g	canola oil
100 g	shallots, chopped, from Kirchdorf
10 g	garlic, chopped, from Kirchdorf
50 g	Swiss Rugen Whisky
30 g	Victoria-Jungfrau mountain honey
200 g	dark poultry stock
1 pc.	ginger, chopped
50 g	ketchup
50 g	Worcestershire sauce

Sesame crumble, base recipe

250 g	sesame from Steffisburg
150 g	rolled oats, Mühle Kleeb, Rüegsbach
50 g	sugar

Spring onion espuma, base recipe

1 bunch	spring onions, green, from Kirchdorf
1 dl	vegetable stock
1 dl	full-fat cream from the Meiringen dairy
2	shallots, chopped, from Kirchdorf
1 dl	white wine, Riesling-Sylvaner, Spiez
55 g	Pro Espuma, warm

Preparation

- For the ribs, sweat shallots, garlic and ginger in oil. Deglaze with Whisky and reduce a little. Add the rest of the ingredients except the meat, cook for five minutes and let cool. Marinate the pork ribs in the liquid and vacuum-pack. Cook for 24 hours at 70 °C in a sous vide device. Separate the meat from the fond. Remove bones and cut pork ribs into 1 cm cubes. Reduce sauce by 1/3, add the meat back in.
- For the crumble, roast sesame, rolled oats and sugar in the oven at 170 °C until golden brown, let dry and chop finely in the Thermomix.
- For the espuma, wash spring onions, dice finely. Sweat together with the shallots. Deglaze with white wine, add vegetable stock and let reduce. Blend the mixture and pass through a fine sieve. Add cream and Pro Espuma. Put the mixture in an espuma bottle and add two gas cartridges.

Serving

A handful	spring onion leaves, chopped
8 ml	sesame oil

Arrange pork rib cubes with the fond in a glass bowl. Add sesame oil, dress ribs with espuma, finish with spring onion leaves, sesame crumble and smoke from the smoke infuser.

VICTORIA LA FÉE VERTE

MATTE ABSINTH SORBET
MIT MAGIE

Sorbet

120 ml	Limettensaft
50 g	Victoria-Jungfrau-Berghonig
475 ml	Wasser
100 g	Glukosepulver
50 g	Kristallzucker
35 g	Minze aus dem Victoria-Jungfrau-Garten
35 g	Zitronenmelisse aus dem Victoria-Jungfrau-Garten
35 g	Verveine aus dem Victoria-Jungfrau-Garten
125 ml	Matte Absinth

Gel

250 ml	Limettensaft
50 g	Kristallzucker
10 g	Minze aus dem Victoria-Jungfrau-Garten
10 g	Zitronenmelisse aus dem Victoria-Jungfrau-Garten
10 g	Verveine aus dem Victoria-Jungfrau-Garten
3 g	Agar-Agar
4½ g	Gellan

Dekoration

Eine Handvoll Wermutkraut aus dem Victoria-Jungfrau-Garten
Eine Messerspitze «Magie» (Peta Crispy Sugar)
Ein Schluck Matte Absinth

Zubereitung

1. Für das Sorbet Limettensaft, Honig und Wasser in einer Pfanne auf 60 °C erhitzen. Glukosepulver und Kristallzucker zugeben, aufkochen, Kräuter zugeben und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Absieben, Absinth zugeben und in einer Eismaschine einfrieren.
2. Für das Gel Limettensaft erwärmen und vom Herd nehmen. Kräuter zugeben, umrühren, 15 Minuten stehen lassen und absieben. Agar-Agar, Gellan und Zucker unter ständigem Rühren zugeben. Aufkochen, 15 Sekunden sieden lassen. Auf ein Backblech giessen und abkühlen lassen. Das Gel mixen, bis es glänzt, wenn nötig die Textur mit Limettensaft korrigieren.

Anrichten

Gefrorene Gläser mit Sorbet auffüllen und etwa eine Stunde ins Gefrierfach stellen. Teller mit etwas Wermutkraut dekorieren. Danach eine dünne Schicht Gel auf das Sorbet geben, etwas «Magie» darauf verteilen. Servieren und vor den Gästen mit etwas Absinth verfeinern.

VICTORIA LA FÉE VERTE

SORBET OF MATTE ABSINTH
WITH ITS MAGIC

Sorbet

125 ml	lime juice
50 g	Victoria-Jungfrau mountain honey
475 ml	water
100 g	glucose powder
50 g	granulated sugar
35 g	mint from the Victoria-Jungfrau garden
35 g	lemon balm from the Victoria-Jungfrau garden
35 g	lemon-verbena from the Victoria-Jungfrau garden
125 ml	Matte Absinth

Gel

250 ml	lime juice
50 g	crystal sugar
10 g	mint from the Victoria-Jungfrau garden
10 g	lemon balm from the Victoria-Jungfrau garden
10 g	lemon-verbena from the Victoria-Jungfrau garden
3 g	agar
4½ g	gellan gum

Plate

A handful of wormwood from the Victoria-Jungfrau garden
A pinch of «Magic» (Peta Crispy Sugar)
A dash of Matte Absinth

Preparation

1. For the sorbet, heat the lime juice, honey and water in a pan to 60 °C. Add glucose powder and granulated sugar, boil, add herbs and leave it in the fridge overnight. Sieve it, add Absinth and freeze it in an ice cream machine.
2. For the gel, heat the lime juice and take it off the hot plate. Add herbs, stir, leave it for about 15 minutes and after sieve it. Add agar, gellan gum and sugar while stirring constantly, heat up again, simmer for 15 seconds. Pour onto a baking tray and let cool down. Stir until glossy and if necessary, correct the texture with some lime juice.

Serving

Fill up the frozen glasses with the sorbet and put them in the freezer for about an hour. Meanwhile, decorate the plates with a little bit of wormwood. Apply a fine layer of the gel on top of the sorbet and sprinkle a little «magic» over it. Serve it and baste it with Absinth in front of the guests.



TRILOGIE VOM BÖDELI- JUNGRIND

TRILOGY OF BÖDELI YEARLING



Kalbsbacken-Pralinen

4	Oberländer Kalbsbacken
	Salz und Pfeffer
30 ml	ausgelassene Alpbutter aus Meiringen
15 g	Oberländer Speck, gewürfelt
	Mattener Röstgemüse: ½ Zwiebel, ½ Sellerie, ½ Rüebli, ¼ Knoblauch
10 g	Tomatenpüree
8 dl	Rotwein, Spiez, Blauburgunder
2 dl	Sauerbratensauce
2	Lorbeerblätter
5	Nelken
10	schwarze Pfefferkörner
2 Zweige je	Rosmarin und Thymian
	Mehl, Ei, Haferflocken

Filet von Oberländer Jungrind

600 g	Filet vom Oberländer Jungrind am Stück
	Salz und Pfeffer
30 ml	ausgelassene Alpbutter von der Molkerei Meiringen
2	Knoblauchzehen aus Kirchdorf, zerdrückt
3 Zweige je	Rosmarin, Thymian
60 g	Alpbutter-Würfel von der Molkerei Meiringen

Sauerbraten und Sauce

9 dl	Sauerbraten Beize mit Mirepoix
1½ kg	Unterseener Jungrind-Schulter
75 ml	ausgelassene Alpbutter aus Meiringen
30 g	Tomatenpüree
2 dl	Rotwein, Spiez, Blauburgunder
	Maizena, Salz, Pfeffer
	Kräutergarten-Vinaigrette

Anrichten

	Kartoffeln (Stock, Brat, Gaufrettes)
	Gemüse und Kräuter
	Kalbsjus
	Steinsalz aus Bex

Calf cheek pralines

4	Oberland calf cheeks
	salt and pepper
30 ml	clarified alpine butter from the Meiringen dairy
15 g	cubed Oberland bacon
	Matten mirepoix: ½ onion, ½ celery, ½ carrot, ¼ garlic
10 g	tomato puree
8 dl	red wine, Spiez Pinot Noir
4 dl	Sauerbraten gravy
2	bay leaves
5	cloves
10	black peppercorns
2 sprigs	each rosemary and thyme
	flour, egg, oatmeal

Fillet of Oberland yearling

600 g	fillet of Oberland yearling, whole
	Salt and pepper
30 ml	clarified alpine butter from the Meiringen dairy
2	garlic cloves from Kirchdorf, crushed
3 sprigs	each rosemary and thyme
60 g	cubed alpine butter from the Meiringen dairy

Sauerbraten and gravy

9 dl	Sauerbraten marinade with mirepoix
1½ kg	Unterseen yearling chuck
75 ml	clarified alpine butter from the Meiringen dairy
30 g	tomato puree
2 dl	red wine, Spiez Pinot Noir
	cornstarch, salt, pepper
	herb garden vinaigrette

Serving

	potatoes (mashed potatoes, home fries or waffle fries)
	Vegetables and herbs
	Veal jus
	Stone salt from Bex

Zubereitung

1. Für den Sauerbraten das Fleisch in die Beize legen, über Nacht in der Küche stehen lassen. Dann für eine Woche in den Kühlschrank stellen. Das Fleisch regelmässig wenden.
2. Fleisch und das darin enthaltene Mirepoix aus der Beize heben, sehr gut abtropfen lassen. Marinade auf kleinem Feuer langsam aufkochen und absieben. Fleisch in Butter anbraten, herausnehmen. Das Gemüse in die Pfanne geben und anrösten, Tomatenpüree dazugeben und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen. Mit gesiebter Beize auffüllen, aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in die Sauce geben und im Ofen bei 150 Grad ca. 3–4 Stunden zugedeckt schmoren (köcheln).
3. Fleisch herausnehmen, warm stellen. Sauce passieren, stark reduzieren, leicht mit Maizena binden, abschmecken. Vor dem Servieren die Sauce mit 60 g kalten Butterwürfeln aufmontieren. ¾ der Sauce für die Pralinen separieren. ¼ der Sauce mit der Kräutergarten-Vinaigrette mischen.
4. Für die Pralinen die Kalbsbacken mit Salz und Pfeffer würzen und in ausgelassener Butter anbraten. Den Oberländer Speck mit anbraten, Mirepoix und Tomatenpüree dazugeben und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit Sauerbratensauce aufgiessen. Gewürze dazugeben. 2 Std. köcheln lassen, abkühlen lassen.
5. In Vakuumbutel «kochfest» portionsweise abfüllen und bei 80 °C Dampf 9 Stunden garen.
6. Danach das Fleisch fein zerzupfen, die Sauce separat einkochen lassen, mit dem Fleisch vermengen und zu einer Masse kneten. 24 Std. kühlen lassen. Von der Masse Bällchen von ca. 25 g formen. Die Bällchen in Haferflocken panieren. Vor dem Anrichten die Pralinen bei 180 Grad frittieren, danach gut abtropfen lassen und warm stellen.
7. Das Rindsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in heisser Butter anbraten. Den ungeschälten Knoblauch, die Kräuterzweige und die Alpbutterwürfel dazugeben und mitbraten, Fleisch ständig arrosieren. Das Fleisch zusammen mit den Kräutern und dem Knoblauch im 80 Grad heissen Ofen je nach gewünschter Garstufe nachgaren lassen.

Anrichten

Sauerbraten, Kalbsbackenpralinen und Filet mit Kartoffeln und Gemüse auf Teller geben. Eine Kräutergarten-Vinaigrette über den Sauerbraten giessen, Jungrindjus zum Filet giessen und mit jungen Kräutern aus dem Victoria-Jungfrau-Kräutergarten garnieren.

Preparation

1. For the sauerbraten, put meat in the marinade, let sit in the kitchen overnight. Put in the fridge for a week, turning the meat regularly.
2. Take meat and mirepoix out of the marinade, drain well. Bring marinade to a simmer and strain. Brown meat on all sides in hot butter, reserve. Brown vegetables in the same pan. Add tomato puree, brown. Deglaze with red wine, reduce by half. Add strained marinade, bring to a boil. Season to taste with salt and pepper. Add meat back to the gravy, cover and roast in the oven at 150 °C for 3 to 4 hours.
3. Remove meat, reserve. Strain sauce, reduce significantly, thicken lightly with corn starch, season to taste. Before serving, whisk in 60 g cold cubed butter. Set aside ¾ of the sauce for the pralines, mix ¼ with the herb garden vinaigrette.
4. For the pralines, season calf cheeks with salt and pepper, sear on all sides in clarified butter. Add Oberland bacon, then add mirepoix and tomato puree. Deglaze with red wine, add Sauerbraten gravy. Add spices, let simmer for 2 hrs, let cool.
5. Pour into vacuum bags, steam for 9 hours at 80 °C.
6. Pull the meat apart. Reduce gravy separately, add in the meat and knead into a homogenous mass. Let cool for 24 hrs. Form balls of approx. 25 g each. Coat balls in rolled oats. Before serving, deep-fry at 180 °C. Drain and reserve.
7. Season the fillet with salt and peper, sear on all sides in hot butter. Add unpeeled crushed garlic, herbs and butter cubes. Baste meat constantly. Put into an 80 °C oven and cook until it reaches the desired degree of doneness.

Serving

Put sauerbraten, calf cheek pralines and fillet with potatoes and vegetables on a plate. Pour herb garden vinaigrette over the sauerbraten, yearling jus over the fillet and garnish with young herbs from the Victoria-Jungfrau herb garden.



ERDBEEREN «VO HIE»

MIT SCHAFSJOGHURT, HOLUNDER-
BLÜTEN, RÜEGSBACHER MÜESLI

Zubereitung

1. Für das Granola Zucker, Öl und Honig aufkochen. Das Müesli begeben und daruntermischen. Die Masse zwischen zwei Backpapieren ausstreichen und bei 150°C für 4–5 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.
2. Für das Gel Erdbeeren waschen und rüsten. Aus der Hälfte der Erdbeeren ein Püree herstellen. Die andere Hälfte vierteln. Das Püree und die Erdbeeren mischen und in einer Pfanne auf 40°C erwärmen. Agar-Agar, Zucker und Gellan begeben und unter Rühren aufkochen. Auf ein Blech ausgiessen und anziehen/auskühlen lassen. Mit dem Thermomix sehr fein mixen, bis das Gel eine sehr feine Struktur hat.
3. Für die Kugel Erdbeeren waschen, rüsten und pürieren. In eine kleine Halbkugelform abfüllen und gefrieren. Wasser, Zucker und Gelatine auf 60°C erwärmen. Die tiefgekühlte Erdbeerhalbkugel in der Gelatinelösung tunken und auf ein Blech mit Backpapier setzen und im Kühlschrank auftauen lassen.
4. Für die Panna Cotta Milch, Zucker und Butter erwärmen. Den Joghurt beifügen und verrühren. Gelatine ausdrücken und in der noch warmen Masse auflösen und auf ca. 35°C abkühlen lassen. Rahm schlagen und unter die Masse mischen, in die gewünschten Formen abfüllen und 3–4 Stunden gut durchkühlen.
5. Für die Ganache ⅔ des Rahms erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und unter den Rahm mischen. Flüssige weisse Schokolade daruntermischen. Rest vom Rahm kalt und das Joghurt unter die Masse mischen und mit dem Stabmixer fein aufmixen, bis eine sehr feine homogene Masse entsteht.
6. Für die Glace das Wasser auf 40°C erwärmen. Zucker, Zitronensäure begeben und mischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Schafmilchjoghurt und Holunderblüten begeben und im Kühlschrank 12 Stunden ziehen lassen. Die ganze Masse abpassieren durch ein feines Haarsieb, in Pacojet-Behälter abfüllen und einfrieren. Bei Bedarf portionenweise die Glace pacossieren.

Anrichten

Frische Holunderblüten
Anis-Sprossen

Alle Zutaten gefällig anrichten und mit Holunderblüten und Anis-Sprossen garnieren.

“LOCAL” STRAWBERRIES

WITH SHEEP’S MILK YOGHURT, ELDER-
FLOWER AND RÜEGSBACH MUESLI.

Preparation

1. For the granola, bring sugar, oil and honey to a boil. Add muesli and mix. Put mixture between to sheets of baking paper, bake at 150°C for 4 to 5 minutes. Let cool.
2. For the gel, wash and hull strawberries. Puree half the strawberries, quarter the other half. Mix puree and quartered strawberries in a pan. Heat to 40°C. Add agar, sugar and gellan gum and bring to a boil, stirring constantly. Pour onto a baking sheet, let cool. Mix very fine using a Thermomix until the gel has achieved a smooth consistency.
3. For the sphere, wash, hull and puree strawberries. Pour into a half-sphere mold and freeze. Heat water, sugar and gelatin to 60°C. Dip the frozen strawberry half-sphere into the gelatin solution, put on a baking sheet and defrost in the fridge.
4. For the panna cotta, heat milk, sugar and butter. Add yoghurt and stir. Squeeze the gelatin, dissolve in the warm mixture and let cool to 35°C. Beat cream, mix and pour into the desired molds. Chill for 3 to 4 hours.
5. For the ganache, heat ⅔ of the cream. Squeeze gelatin and mix with the cream. Add liquid white chocolate. Add the rest of the cold cream and yoghurt. Blend with a stick blender until a smooth mixture is formed.
6. For the ice cream, heat water to 40°C. Add sugar and citric acid. Mix until sugar is dissolved. Add sheep’s milk yoghurt and elderflowers. Let sit in the fridge for 12 hours. Strain the mixture through a fine sieve into Pacojet cups and freeze. Pacotize individual servings.

Serving

Fresh elderflowers
Anise sprouts

Arrange ingredients in a pleasing manner, add elderflowers and anise sprouts.

Granola, Grundrezept

270 g	Müesli aus Rüegsbach
150 g	Rohrzucker
100 g	Victoria-Jungfrau-Berghonig
80 g	Rapsöl
6 g	Salz

Erdbeergel, Grundrezept

500 g	Kirchdorfer Erdbeeren
15 g	Zucker
4 g	Agar-Agar
4 g	Gellan

Flüssige Erdbeerkugel

40 g	Kirchdorfer Erdbeeren
100 g	Wasser
10 g	Zucker
2 g	Gelatine eingeweicht

Schafsmilch «Panna Cotta»

40 g	Meiringer Milch
45 g	Meiringer Schafsjoghurt Nature
10 g	Zucker
5 g	Meiringer Butter
1½ Blatt	Gelatine eingeweicht
90 g	Meiringer Vollrahm

Schafsjoghurt Ganache Monté

65 g	Meiringer Vollrahm
20 g	Weisse Felchlin-Schokolade flüssig
½ Blatt	Gelatine eingeweicht
20 g	Meiringer Schafsjoghurt Nature

Holunderblüten-Glace

290 g	Wasser
70 g	frische Holunderblüten vom VJ-Garten
25 g	Meiringer Schafsjoghurt
80 g	Zucker
1 g	Zitronensäure

Granola, base recipe

270 g	muesli from Rüegsbach
150 g	cane sugar
100 g	Victoria-Jungfrau mountain honey
80 g	canola oil
6 g	salt

Strawberry gel, base recipe

500 g	strawberries from Kirchdorf
15 g	sugar
4 g	agar
4 g	Gellan gum

Liquid strawberry sphere

40 g	strawberries from Kirchdorf
100 g	water
10 g	sugar
2 g	gelatin, soaked

Sheep’s milk “panna cotta”

40 g	milk from the Meiringen dairy
45 g	Sheep’s milk yoghurt from the Meiringen dairy
10 g	sugar
5 g	butter from the Meiringen dairy
1½	sheets gelatin, soaked
90 g	full-fat cream from the Meiringen dairy

Sheep’s milk yoghurt ganache monté

65 g	full-fat cream from the Meiringen dairy
20 g	white Felchlin chocolate, liquid
½ sheet	gelatin, soaked
20 g	plain sheep’s milk yoghurt from the Meiringen dairy

Elderflower ice cream

290 g	water
70 g	fresh elderflower from the VJ garden
25 g	sheep’s milk yoghurt from the Meiringen dairy
80 g	sugar
1 g	citric acid

HOTEL & SPA

WILLKOMMEN

HOTEL & SPA

WELCOME



Die grosse Schwimmhalle im Spa Nescens.
The big indoor swimming pool at the Spa Nescens.

VIELFALT & LUXUS

ÜBER 150 JAHRE GESCHICHTE

Das Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa verfügt über 216 Zimmer, davon 106 Junior-Suiten. Eingerichtet sind sie in verschiedenen Stilrichtungen von klassisch bis modern, damit sich jeder Gast zu Hause fühlen kann. Umgeben sind diese Oasen der Gastlichkeit mit allen Annehmlichkeiten, die man von einem traditionellen Luxushotel erwarten kann. Dazu gehören zwei Restaurants, zwei Bars, 22 Konferenz- und Banketträume und eine Welt für sich: das Spa Nescens auf einer Fläche von 5500m² mit grosszügiger Schwimmhalle, Aussen-Solebad, Whirlpools, Saunalandschaft, Massagen, Fitness-Gym und den Pflegeangeboten von Nescens und SENSAI. Alles Gründe, das Hotel nie zu verlassen – wenn nicht die Attraktionen und Erlebnisse des Berner Oberlands mit seinen Bergen und Naturschönheiten locken würden.

DIVERSITY MEETS LUXURY

OVER 150 YEARS OF HISTORY

The Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa has 216 rooms, of which 106 are junior suites or suites. To ensure each and every guest feels at home, all rooms and suites are decorated in classic style or in a range of contemporary moods. These oases of hospitality are surrounded by all the facilities you would expect of a tradition-conscious luxury hotel, including two restaurants, two bars and 22 conference and banqueting rooms. Meanwhile, the 5,500-square-meter Spa Nescens is a world unto itself with its large indoor swimming pool, outdoor brine bath, whirlpools, sauna complex, massage choices, fitness gym and a range of Nescens and SENSAI treatments. Any of these would simply be a good reason to stay in the hotel – would it not be for the lure of the Bernese Oberland and the experiences its peaks and natural beauties promise.



VICTORIA-JUNGFRAU
GRAND HOTEL & SPA
INTERLAKEN



Entdecken Sie das aktuelle La Terrasse-Angebot.
Discover the latest La Terrasse offer.

