

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Montag, 10. August bis Sonntag, 16. August 2026

LES ENTRÉES

Menusalat
Brunnenkresse Suppe, Croûtons
Aprikosen-Joghurtkaltschale, Pistazien

LE TARTARE

Tomatentatar
Basilikum, Burrata, grillierte Zucchini,
Crumble
30 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES VIANDES

Schweins Pariser Schnitzel
Pastasalat, Dörrtomaten,
Greyerzer, Essiggurke, Peperoni
29 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Sautierte Entenbrust mit Honigglasur
Wassermelonen-Gurkensalat, Fregola
Sarda, Minze, sautierter Mini-Lattich
32 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES POISSONS

Linguini al Salmone
Zitronensauce, glasierte Erbsen,
marinierter Rucola
29 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Fischvariation mit Pulpo
Sauce Vierge, Verjus-Trauben,
Artischockenrisotto
32 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES LÉGUMES

Vegetarische Dumplings
Sweet Chilisauce, gebratener Reis,
Frühlingszwiebeln, Edamame,
Karotten, Koriander
25 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Gemüseravioli
Belper Knolle, Tomatenkompott,
Taggiasca Oliven
28 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Unsere Empfehlung:

Entrecôte de bœuf au jus à l'estragon

Rinds Entrecôte-Steak, Estragon Jus, sautierte Gnocchi, Eierschwämmli,
exotisches Ratatouille
42 inkl. Entrée

Dessert vom «Süssen Tableau»
6 pro Stück