

BRASSERIE VICO

Situé au cœur de la ville de Lucerne, VICO se montre ouvert à tous les épicuriens qui aiment être surpris. Que l'on soit lucernois, globe-trotter ou connaisseur, la brasserie Lifestyle réunit les gens, célèbre la convivialité ainsi qu'être l'adresse branchée pour les soirées spéciales.

Ce n'est qu'une fois aujourd'hui.

Bienvenue et bon appétit!

(v) Plat végétarien

(vg) Plat végétalien

(vgo) Nous pouvons proposer ce plat végétarien dans une option végétalienne.

Nous cuisinons également volontiers pour vous sans gluten et sans lactose.

Notre équipe de service se fera un plaisir de vous conseiller
en matière d'allergies alimentaires.

LES ENTRÉES

Salade du jardin 12

Salade verte, crudités croquantes, tomates cerises, radis, graines (v, vgo)

Salade VICO 19

Salade verte, fromage blanc, champignons sautés, raisins, cubes de courge, noix de pécan, graines de potiron grillées (v, vgo)

Salade César au poulet 22 / 34

Laitue, poitrine de poulet grillée, lardons, Comté vieux, croûtons, œuf

Salade César aux champignons 20 / 30

Laitue, champignons sautés, Comté vieux, croûtons, œuf (v, vgo)

Notre recommandation à partir de 2 personnes:

Roulade de carpaccio de bœuf 22 p. P.

Roulade de carpaccio de bœuf Schwyz, moutarde Pommery, roquette, Comté vieux. Flambé brièvement à la graisse de bœuf Wagyu de Lucerne.

Chèvre Chaud 18

Fromage de chèvre, baguette, chutney de myrtilles au thym, bouquet de salade, noix grillées

Os à moelle au four 18 / 28

Os à moelle cuit au four, tapenade «Provençale», baguette à l'ail

LES TARTARES

Le classique - Tartare de bœuf 30 / 42

Tartare de bœuf, mayonnaise maison aux herbes, salade d'herbes

Le noble - Tartare de veau 32 / 44

Tartare de veau, truffe, burrata, grissini, citron, vinaigre balsamique

L'épicé - Tartare de thon 30 / 42

Tartare de thon, avocat, crème de mascarpone au citron vert, concombre

Le léger - Tartare de courge 28 / 39

Tartare de courge, oignons pickles, huile de sauge, crème de noix (v)

Spécialité du chef - Tartare de bœuf Wagyu lucernois 89

Tartare signature fraîchement coupé de bœuf Wagyu lucernois
de l'élevage «Chrummbaum» de Hellbühl (LU)

Notre suggestion d'entrée, s'il y a trop de choix ::

Trois variétés de tartare (ca. 90g) 41

Tartare de bœuf, de thon & courge

En accompagnement, nous vous servons de la focaccia faite maison.

avec whiskey, cognac ou huile de truffe + 6

avec pommes allumettes + 7

avec frites truffées + 12

LES POTAGES

Soupe à l'oignon 16

Soupe à l'oignon et au miso, toast au fromage

Bisque de homard 19

Dés de homard

C'EST LA SAISON

Pointes de filet de bœuf rôties 45

Pointes de filet de bœuf rôties, pleurotes, tagliatelles,
pois mange-tout, sauce à la crème de cognac

Selle de chevreuil rôtie 54

Selle de chevreuil rôtie, jus de mûres, mousseline de pommes de terre,
chou frisé à la crème, pleurotes aux herbes, figues

Risotto aux poire de Banyuls 24 / 34

Risotto, poire au Banyuls, noix de pécan,
cubes de courge, Saint-Agur (v)

Maroni-Ravioli 32 / 40

Purée de courge, raisins, beurre de sauge,
mousse de fromage, croquant aux marrons (v)

Omelette aux truffes 28

Omelette aux œufs de Dietschiberg (LU),
environ 3 g de truffe noire d'automne (v)

VIVE LA FRANCE!

Bouillabaisse à la Schweizerhof 44

Filet de poisson, fruits de mer, légumes au fenouil safrané,
gouttes de poivrons, brioche, beurre au safran

Homard Bénédict 44 / 58

Brioche, médaillons de homard, œuf poché,
épinards frais en branches, sauce hollandaise, truffe noire d'automne

Coq au Vin 39

Poulet, lard, échalotes, carottes, champignons
purée de pommes de terre au céleri

Entrecôte «Café de Paris» (ca. 220g, 300g) 48 / 59

Inclus un accompagnement au choix

+ truffe extra selon consommation / par gramme + 9

LES PLATS DE SPECTACLE

Sole entière Meunière 79

Sole entière, pommes de terre vapeur, câpres, dés de tomates,
huile de citron

Filet de bœuf (ca. 150g, 200g, 300g) 49 / 62 / 75

Filet de bœuf

Inclus une sauce et un accompagnement au choix

À PARTIR DE 2 PERSONNES

Chateaubriand (ca. 180g par personne) 65 p. P.

Inclus deux sauces et deux accompagnements au choix

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes frites

Pommes allumettes

Risotto au vin blanc

Pommes de terre vapeur

Légumes du marché

Tagliatelles

Purée de céleri et de pommes de terre

SAUCES

Béarnaise

Hollandaise

Café de Paris

Jus de mûres

Sauce à la crème de cognac

UN PEU PLUS

Accompagnement supplémentaire + 7

Médallions de homard + 17

Coquilles Saint-Jacques + 9

truffe noire d'automne par gramme + 9

LOCAL, ALPIN ET INTERNATIONAL

Escalope viennoise de veau du Muotathal 40 / 52

Salade de pommes de terre, airelles rouges

Fish & Chips 36

Sandre alpin, frites géantes, sauce rémoulade, poivre citronné

VICO-Burger 46

Brioche, entrecôte de bœuf croustillante, sauce moutarde et miel,
échalotes marinées, pommes frites

Club-Sandwich 38

Poitrine de poulet, lard, œuf, pommes frites,
Nous vous servons en plus une sauce curry & cocktail

Club-Sandwich végétalien 36

Avocat, légumes grillés, pommes frites,
Nous vous servons en plus une sauce curry & cocktail (vg)

Assiette à partager +5

L'HISTOIRE DERRIÈRE LE NOM «VICO»

Un nom qui reste - une personnalité qui marque : Le 26 mai 1931, Victor Oscar Hauser, fils unique d'Elsa Hauser, voit le jour. Il est le quatrième de cinq enfants et la quatrième génération d'une famille qui dirige l'hôtel Schweizerhof de Lucerne avec cœur et dévouement. Personne ne se doutait alors que le petit Victor deviendrait un visionnaire qui ne se contenterait pas de marquer de son empreinte cet établissement riche en traditions, mais qui, avec ses fils Patrick et Michael, le conduirait vers l'avenir avec clairvoyance et force d'innovation.

Son parcours commence avec son diplôme de la prestigieuse École Hôtelière de Lausanne. Avec un regard ouvert, le jeune Hauser part à la découverte du vaste monde - acquérir de l'expérience, élargir ses horizons. Des étapes comme Porto Rico et Istanbul marquent sa vision de l'hospitalité, de la qualité et de la culture. À Istanbul, il rencontre Wynanda Clerk - une rencontre qui va changer sa vie. Une histoire d'amour se transforme en une vie commune et une famille de cinq personnes.

De retour à Lucerne, Victor se consacre avec passion à l'entreprise familiale - et bien au-delà. Son engagement pour la ville se reflète dans les nombreuses fonctions publiques qu'il occupe. Les Lucernois apprennent à le connaître comme une personnalité intègre - ouverte, terre à terre, pleine de dynamisme. Victor donne un signe particulier de son attachement à la ville en 1979/80 : avec la construction du restaurant Rotonde, qui bénéficie pour la première fois d'une entrée directe depuis la ville, il ouvre délibérément les portes du Schweizerhof au public. Cette décision pose la première pierre de ce que l'établissement est aujourd'hui - un festival hôtelier qui célèbre la rencontre et la culture.

Pour continuer à raconter cette histoire, garder ses valeurs vivantes et donner à sa nature épicurienne et chaleureuse une place fixe dans la maison, le restaurant actuel porte fièrement son nom d'appel : VICO. Un hommage à un homme qui n'a pas seulement préservé la tradition, mais l'a repensée avec style, clairvoyance et beaucoup de cœur.

DÉCLARATION

Origine

Poissons, crustacés et fruits de mer:

Flétan: Pêche sauvage, Atlantique nord-est

Homard: Pêche sauvage, Atlantique nord-ouest, Canada

Coquilles Saint-Jacques: Pêche sauvage, Pacifique nord-ouest

Crevettes: Aquaculture, Vietnam

Moules : Aquaculture, Pays-Bas

Sandre : Aquaculture, Suisse

Anchois: Aquaculture, Atlantique Nord-Est, Espagne

Sole: Pêche sauvage, Atlantique Nord-Est

Thon: Pêche sauvage, Vietnam

Viande et volaille:

Poulet: Suisse

Nous achetons la viande de bœuf, de veau et de porc dans des exploitations de Suisse centrale.

Nous achetons la viande de gibier en Allemagne ou Autriche.

Œufs / fromage:

Œufs: Dietschiberg, provenant de la poule mobile de la famille Schryber.

Nous approvisionnons en spécialités fromagères chez Chääs Barmettler, Lucerne

Nous achetons des spécialités sélectionnées à la fromagerie familiale Jumi.

Légumes / fruits :

Les agriculteurs locaux nous fournissent des fruits et des légumes de saison cultivés dans la région. En complément, nous achetons des produits de l'espace européen ainsi que des délicatesses internationales.

Plats de pâtes :

Les tagliatelles nous sont fournies par De Simoni AG à Kriens.

Les autres plats de pâtes proviennent de l'usine de pâtes Safra à Lucerne.

Pain :

Nous achetons chaque jour des produits de boulangerie fine de la boulangerie Heini de Lucerne et de la boulangerie Kreuzbäckerei de Stans.

Collaboration avec la fondation La Capriola

L'hôtel Schweizerhof de Lucerne offre à des jeunes ayant besoin de soutien la possibilité de se former pour devenir des professionnels qualifiés. Nous encourageons les points forts de ces apprentis, travaillons de manière ciblée sur leurs points faibles et les préparons ainsi individuellement à l'intégration sociale. Peut-être serez-vous aussi servi par une employée de restauration en formation au sein de cette fondation.

Nous vous remercions de votre compréhension vous souhaitons bon appétit.