

BRASSERIE VICO

Im Herzen der Stadt Luzern gelegen, zeigt sich VICO offen für Genussmenschen, die gerne überrascht werden. Das Klirren der Gläser, das Lachen der Gäste, die lockere Musik im Hintergrund – VICO ist Ihre Adresse für modern inspirierte Brasserie-Klassiker und hochkarätigen Bordeaux.

Es ist nur einmal heute.

Herzlich willkommen und bon appétit!

(v) Vegetarisches Gericht

(vg) Veganes Gericht

(vgo) Dieses vegetarische Gericht können wir in einer veganen Option anbieten.

Gerne kochen wir für Sie auch gluten- und laktosefrei.
Unser Serviceteam berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

LES ENTRÉES

Salade VICO	19
Grüner Blattsalat, Hüttenkäse, Rüeblì, Wassermelone, Beeren, Radieschen, Pecannüsse, Comté-Flûte (v, vgo)	
Salade César au poulet	22 / 34
Lattich, grillierte Pouletbrust, Speck, Comté vieux, Croûtons, Ei	
Salade César aux champignons	20 / 30
Lattich, gebratene Pilze, Comté vieux, Croûtons, Ei (v, vgo)	

LE POTAGE

Bisque de homard	19
Hummerbisque, Hummerwürfel	

LES TARTARES

Le classique - Tartare de bœuf 30 / 42
Rindstatar, hausgemachte Kräuter-Mayonnaise, Kräutersalat

Le noble - Tartare de veau 32 / 44
Kalbstatar, schwarzer Trüffel, Dijonsenf, Burratacreme

Le fruité - Tartare de salmon 30 / 42
Gebeiztes Lachstatar a la Ceviche, Buttermilch, Knuspermais, rote Zwiebel, Süsskartoffel, Koriander

Le léger - Tartare de pastèque 22 / 33
Grillierte Wassermelone, Feta, gelbe Gazpacho
Zitronenöl, Zitronenverbene

Le tartare pour les curieux **Wochenpreis**
Wöchentlich wechselnde Tatarspezialität aus aller Welt

Unsere Empfehlung, falls zu viel an Auswahl:

Trois variétés de tartare (ca. 90g) 39
Dreierlei mit Rinds-, Kalbs- & Wassermelonentatar

Als Beilage servieren wir Ihnen hausgemachte Focaccia.

mit Whiskey, Cognac oder Trüffelöl + 6
mit Pommes Allumettes + 7
mit Truffle Fries + 12

C'EST LA SAISON

Pointes de filet de bœuf rôties 45
Gebratene Rindsfiletspitzen, Cognacrahmsauce, Tagliatelle,
Kefen, Kräuterseitlinge

Risotto aux chanterelles 24 / 34
Risotto, Eierschwämmli, Pfirsich, Saint Agur (v)

VIVE LA FRANCE

Homard Bénédicte 44 / 58
Toast, Hummermedaillons, pochiertes Ei,
frischer Blattspinat, Sauce Hollandaise, schwarzer Sommertrüffel

Entrecôte «Café de Paris» (ca. 220g, 300g) 48 / 59
Inklusive einer Beilage nach Wahl: Zentralschweizer Pommes Frites,
Weissweinsrisotto, Marktgemüse, Tagliatelle

+ extra Sommertrüffel nach Verbrauch / pro Gramm + 8

LOKAL, ALPIN UND INTERNATIONAL

Wiener Schnitzel vom Muotathaler Kalb	38 / 49
Kartoffelsalat, Preiselbeeren	
Fish & Chips	36
Alpenzander aus dem Oberwallis, Zentralschweizer Jumbo Fries, Sauce Remoulade	
VICO-Burger	46
Brioche, knuspriges Rindsentrecôte, Senf-Honig-Sauce, gepickelte Schalotten, Zentralschweizer Pommes Frites	
Clubsandwich	38
Pouletbrust, Speck, Ei, Zentralschweizer Pommes Frites, dazu servieren wir Ihnen Curry- & Cocktailsauce	
Veganes Clubsandwich	36
Avocado, grilliertes Gemüse, Zentralschweizer Pommes Frites, dazu servieren wir Ihnen Curry- & Cocktailsauce (vg)	
Teller zum Teilen	+5

DIE GESCHICHTE HINTER DEM NAMEN «VICO»

Ein Name, der bleibt – eine Persönlichkeit, die prägt: Am 26. Mai 1931 erblickt Victor Oscar Hauser als einziger Sohn von Elsa Hauser das Licht der Welt – als viertes von fünf Kindern und als vierte Generation einer Familie, die das Hotel Schweizerhof Luzern mit Herz und Hingabe führt. Was damals noch niemand ahnte: Aus dem kleinen Victor sollte ein Visionär werden, der nicht nur das traditionsreiche Haus prägt, sondern es gemeinsam mit seinen Söhnen Patrick und Michael mit Weitblick und Innovationskraft in die Zukunft führt.

Seine Reise beginnt mit seinem Abschluss an der renommierten École Hôtelière de Lausanne. Mit einem offenen Blick zieht es den jungen Hauser hinaus in die weite Welt – Erfahrungen sammeln, Horizonte erweitern. Stationen wie Puerto Rico und Istanbul prägen seine Sichtweise auf Gastfreundschaft, Qualität und Kultur. In Istanbul trifft er auf Wynanda Clerk – eine Begegnung, die sein Leben verändern sollte. Aus einer Liebesgeschichte werden ein gemeinsames Leben und eine fünfköpfige Familie.

Zurück in Luzern, widmet sich Victor mit Leidenschaft dem Familienbetrieb – und weit darüber hinaus. Sein Engagement für die Stadt zeigt sich in seinen zahlreichen öffentlichen Ämtern. Die Luzernerinnen und Luzerner lernen ihn als integre Persönlichkeit kennen – offen, bodenständig, voller Tatendrang. Ein besonderes Zeichen seiner Verbundenheit zur Stadt setzt Victor 1979/80: Mit dem Bau des Restaurants Rotonde, das erstmals einen direkten Eingang von der Stadt her erhält, öffnet er die Türen des Schweizerhofs bewusst für die Öffentlichkeit. Diese Entscheidung legt den Grundstein für das, was das Haus heute ausmacht – ein Festivalhotel, das Begegnung und Kultur feiert.

Um diese Geschichte weiterzuerzählen, seine Werte lebendig zu halten und seiner genussvollen, warmherzigen Art einen festen Platz im Haus zu geben, trägt das heutige Restaurant mit Stolz seinen Rufnamen: VICO. Eine Hommage an einen Mann, der Tradition nicht nur bewahrt, sondern neu gedacht hat – mit Stil, Weitsicht und ganz viel Herz.

DEKLARATION

Herkunft

Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchte:

Heilbutt: Wildfang, Nordostatlantik

Hummer: Wildfang, Nordwestatlantik, Kanada

Jakobsmuscheln: Wildfang, Nordwestpazifik

Krevetten: Aquakultur, Vietnam

Miesmuscheln: Aquakultur, Holland

Lachs: Aquakultur, Norwegen

Sardellen: Aquakultur, Nordostatlantik, Spanien

Seezunge: Wildfang, Nordostatlantik

Fleisch und Geflügel:

Poulet: Schweiz

Rind-, Kalb-, und Schweinefleisch beziehen wir aus Zentralschweizer Betrieben.

Eier / Käse:

Eier: Dietschiberg, aus dem Hühnermobil von der Familie Schryber.

Käsespezialitäten beziehen wir von Chääs Barmteller, in Luzern

Ausgewählte Spezialitäten beziehen wir von der Familien-Käserei Jumi.

Gemüse / Früchte:

Lokale Landwirte beliefern uns mit saisonalen Früchten und Gemüse aus regionalem Anbau. Ergänzend dazu beziehen wir Produkte aus dem europäischen Raum sowie internationale Delikatessen.

Pastagerichte:

Tagliatelle liefert uns die Firma De Simoni AG aus Kriens

Weitere Pastagerichte beziehen wir von der Pastamanufaktur Safra in Luzern

Brot:

Feine Backwaren wie Brötchen, Gipfeli und Brote beziehen wir täglich ofenfrisch von der Bäckerei Heini Luzern sowie bei der Kreuzbäckerei aus Stans.

Zusammenarbeit mit der Stiftung La Capriola

Das Hotel Schweizerhof Luzern bietet jungen Menschen mit Unterstützungsbedarf die Möglichkeit, sich zu qualifizierten Berufsleuten ausbilden zu lassen. Wir fördern die Stärken dieser Lernenden, arbeiten gezielt an ihren Schwächen und bereiten sie so individuell auf die gesellschaftliche Integration vor. Vielleicht werden auch Sie von einer sich in Ausbildung befindender Restaurationsfachangestellten dieser Stiftung bedient. Besten Dank für Ihr Verständnis sowie Unterstützung und en Guete.