

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 VICO 19

Salade verte, cottage cheese, champignons rôtis, raisins, cubes de citrouille, noix de pécan, graines de citrouille rôties (v, vgo)

Salade César au poulet 22 / 34

Baby laitue, poitrine de poulet grillée, lardons, Comté vieux, croûtons, œuf

Salade César aux champignons 20 / 30

Baby laitue, champignons sautés, Comté vieux, croûtons, œuf (v, vgo)

LE POTAGE

Bisque de homard 19

Dés de homard

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, truffes, crème aigre, cèpes, burrata, vinaigre balsamique

Le fruité - Tartare de thon 30 / 42

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

Le léger - Tartare de courge 28 / 39

Tartare de courge, oignon mariné, huile de sauge, crème de noix (v)

Le tartare pour les curieux Prix par semaine

Spécialité de tartare du monde entier renouvelée chaque semaine

Notre recommandation pour les gourmets:

Trois variétés de tartare (ca. 90g) 41

Tartare de bœuf, de courge & de thon

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

avec whisky, cognac ou huile de truffe + 6

avec pommes allumettes + 7

avec truffle frites + 12

C'EST LA SAISON

Pointes de filet de bœuf rôties 45

Tagliatelles, pointes de filet de bœuf rôties, pleurotes,
pois mange-tout, sauce à la crème de cognac

Risotto aux poire de Banyuls 24 / 34

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

VIVE LA FRANCE

Homard Bénédicte 44 / 58

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

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

Inclus un accompagnement au choix: Frites locales, risotto au vin blanc,
purée de céleri, légumes du marché, pommes de terre bouillies, tagliatelles

LOCAL, ALPIN ET INTERNATIONAL

Escalope viennoise de veau du Muotathal 38 / 49
Salade de pommes de terre, airelles rouges

Moules-frites 36
Moules, tomates, sauce au vin blanc, pommes frites

VICO-Burger 46
Brioche, entrecôte de bœuf croustillante, sauce moutarde et miel
échalotes marinés, 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, Hollande

Saumon: Aquaculture, Norvège

Anchois: Aquaculture, Atlantique Nord-Est, Espagne

Thon : Pêché sauvage, Vietnam

Viande et volaille:

Poulet: Suisse

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

Œufs / fromage:

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

Fromage de chèvre: France

Fromage de chalet: Suisse

Comté Vieux: Chääs Barmettler, Lucerne

Les fromages de montagne et d'alpage proviennent tous de la fromagerie de montagne Doppleschwand, au cœur de la biosphère UNESCO de l'Entlebuch.

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.

Pain :

Nous achetons chaque jour des produits de boulangerie fine tels que des petits pains, des croissants et des pains frais auprès 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 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.