BRASSERIE

VICO

Egal, ob Luzernerinnen und Luzerner,
Globetrotter oder Kenner, die Lifestyle-Brasserie
bringt Menschen zusammen, feiert das gesellige
Miteinander und ist die angesagte Adresse
für besondere Abende.

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
Blattsalate, Hüttenkäse, gebratene Champignons, Trauben, Kürbiswürfel, Pecannüsse, geröstete Kürbiskerne (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)

Apéro-Plättli 36
Fleisch-Käseplättli, Kräutercreme, eingelegtes Gemüse, Oliven, Nüsse

LE POTAGE

Bisque de homard 19
Hummerbisque, Hummerwürfel

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der aktuellen MWST

LES CROQUES

Croque Monsieur 19
Brioche, Schinken, Käse, Senfbutter

Croque Royal 24
Brioche, Schinken, Käse, Senfbutter, Spiegelei, Trüffel

LE TARTARE

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

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der aktuellen MWST

LOKAL, ALPIN UND INTERNATIONAL

Wiener Schnitzel vom Muotathaler Kalb 40 / 52
Kartoffelsalat, Preiselbeeren

Fish & Chips 36
Alpenzander aus dem Oberwallis, Zitronenpfeffer
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 Preise verstehen sich in CHF inkl. der aktuellen MWST

LES DESSERTS

Crème brûlée au chocolat 14
Schokoladen-Crème brûlée, frische Früchte

Unsere Empfehlung für 2 Personen:
Mille-Feuille de la Maison 18
Blätterteig, Crème Diplomate

Eiskaffee 10 / 15
Schweizer Kirsch, Schlagrahm

Coupe Exotic 12
Mango-Passionsfruchtssorbet, Vanilleglace,
Salz-Caramelsauce, Schlagrahm

Coupe Nesselrode 13
Vanilleglace, Vermicelles, Meringues, Schlagrahm

Bananensplit 12
Banane, Vanilleglace, Schokoladensauce,
Schlagrahm, Mandeln

Glace & Sorbet 5 / 8 / 11
Glace: Café, Haselnuss-Caramel, Schokolade,
Vanille, Rum Rosinen, Baumnuss
Sorbet: Mango-Passionsfrucht, Zitrone, Zwetschge

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der aktuellen MWST

LES BOISSONS

Eau minérale & sodas

Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	6
Sprite, Fanta, Fusetea Lemon	33 cl	6
Lurisia Chinotto	27.5 cl	7
Rivella rot, blau	33 cl	6
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	6
Süssmost, Apfelschorle	33 cl	6
El Tony Mate	33 cl	6
Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	33 cl	6
	50 cl	7
Leitungswasser Wasser für Wasser	50 cl	2
	100 cl	3

Die Einnahmen des Leitungswassers werden vollumfänglich für Wasser-, Hygiene-, und Ausbildungsprojekte in bedürftigen und wasserarmen Regionen der Welt gespendet. Dies ist ein Projekt der Non-Profit Organisation Wasser für Wasser.

Bière

Eichhof Braugold Herrgöttli (5.2 Vol%)	20 cl	5
Eichhof Braugold Stange (5.2 Vol%)	30 cl	6.5
Eichhof Bügelbräu (4.9 Vol%)	40 cl	8
Eichhof Klosterbräu naturtrüb (4.8 Vol%)	33 cl	7
Eichhof Alkoholfrei (0.0 Vol%)	33 cl	6.5
Erdinger Urweisse Stange (4.9 Vol%)	30 cl	7.5
Erdinger Urweisse (4.9 Vol%)	50 cl	10

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der aktuellen MWST

Apéritif

Kir Royal 19
Champagner, Crème de Cassis

Aperol Spritz 14
Prosecco, Aperol

Campari Spritz 14
Prosecco, Campari

Lillet Vive 12.5
Lillet Blanc, Tonic Water

Hugo 12.5
Prosecco, Holunderblütensirup

Gin Tonic 17
Plymouth Gin, Tonic Water

Apéritif sans alcool

Hugo alkoholfrei 14
Elton John Zero Blanc de Blancs 0%, Holunderblütensirup

Komeo Kombucha Ginger Lemon Mint 7
Erfrischungsgetränk mit Kombucha, Ingwer, Zitrone, Minze

San Pellegrino Bitter 6
Herbbitterer Aperitif mit Zitrus und Kräutergeschmack

Virgin Gin Tonic 12
Rebel's Gin BOTANICAL DRY 0.0%, Tonic Water

Elton John Zero Blanc de Blancs 10
Alkoholfreier Blanc de Blancs

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der aktuellen MWST

LES VINS OUVERTS

Vin mousseux

Prosecco Schweizerhof Luzern	10 cl	11
Bollinger Special Cuvée brut	10 cl	19
Bollinger Rosé brut	10 cl	22

Vin blanc

Quintett Cuvée 2025 Weingut Kastanienbaum, Luzern	10 cl	11
Mâcon-Chardonnay Tradition 2023 Domaine Vuillemez Père & Fils, Burgund	10 cl	14
Verdejo DO 2025 Bodega Sarmentero, Rueda	10 cl	11

Vin rosé

Côtes de Provence 2025 Ultimate Provence, Provence	10 cl	12

Vin rouge

Brunner Pinot Merlot 2024 Brunner Weinmanufaktur, Luzern	10 cl	12
Esprit de Pavie 2018 Château Pavie, St. Émilion	10 cl	13
PSI 2022 Bodegas y Viñedos Alnardo, Ribera del Duero	10 cl	13

Für ein erweitertes Wein und Champagnerangebot verlangen Sie bitte unsere Weinkarte oder lassen Sie sich von unseren Mitarbeitenden beraten.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der aktuellen MWST

HERKUNFTSDEKLARATION

Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchte:
Hummer: Wildfang, Nordwestatlantik, Kanada
Sardellen: Aquakultur, Nordostatlantik, Spanien

Fleisch und Geflügel:
Poulet: Schweiz
Rind-, Kalb-, und Schweinefleisch beziehen wir ausschliesslich aus Zentralschweizer Betrieben.

Eier / Käse:
Eier: Dietschiberg, aus dem Hühnermobil von der Familie Schryber.
Hüttenkäse: Schweiz
Comté Vieux: Chäs Barmettler, Luzern

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.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der aktuellen MWST