

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Montag, 07. September bis Sonntag, 13. September 2026

LES ENTRÉES

Menusalat
Kichererbsen-Zitronengrassuppe
Rindsbouillon, Bresaolawürfel

LE TARTARE

Pilztatar
Landrauchschinken,
schwarze Knoblauchmayonnaise,
süss- saure Birne
30 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES VIANDES

Kalbshacktätschli, Rosmarinsauce
Sellerie-Kartoffelstampf, Gemüseallerlei
29 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Poulet Fricassée
Estragon, Champignons,
Wurzelgemüse, Linguine
32 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES POISSONS

Sautierter Saibling
Kräuter-Gersotto, Kürbisgemüse,
Apfelwürfel, Dillöl
29 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Provenzalische Fischpfanne
Riesling-Senfsauce,
Kräuterreis, Bohnencassoulet
32 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES LÉGUMES

Sellerie-Dörrapfelravioli
Roter Kabis, Marroni, Nüsse
25 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Laugenknödel
Gemüseragout, Käse,
Mandeln, Kräuterseitlinge
28 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Unsere Empfehlung:

Pointes de filet de bœuf à la bourguignon
Rindsfiletspitzen Bourguignon, Kürbisstampf, wilder Blumenkohl
42 inkl. Entrée

Dessert vom «Süssen Tableau»
6 pro Stück