BRASSERIE

VICO

MENU DE LA SEMAINE

Montag, 09. November bis Sonntag, 15. November 2026

LES ENTRÉES

Menusalat
Pastinakensuppe, Apfel
Getrüffelte Kartoffelsuppe

LE TARTARE

Birnentatar
Blauschimmelkäse, Sellerie, Trauben
30 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES VIANDES

Wildschweingulasch
Spätzli, Karotten,
Silberzwiebeln, Kräuter
29 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Wachtel
Cremige Kürbisgnocchi-Pfanne,
Jus, Kefen
32 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES POISSONS

Dorade
Weisswein-Kräutersauce
Pastinakenpüree, Rosenkohl,
29 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Seeteufel
Rapsschaum, Randenrisotto,
Bohnen-Cassoulet
32 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES LÉGUMES

Falafel
Limetten-Sauerrahm,
Kräuter Couscous, Bimi Broccoli
25 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Kürbisravioli
Belper Knolle, Kräutersalat,
geröstete Kürbiskerne
28 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Unsere Empfehlung:
Onglet de bœuf
Hanging Tender, Jus, geräuchertes Kartoffelpüree, Bohnen
42 inkl. Entrée

Dessert vom «Süssen Tableau»
6 pro Stück