

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Montag, 31. August bis Sonntag, 06. September 2026

LES ENTRÉES

Menusalat
Karotten-Ingwersuppe, Schnittlauch
Wassermelonen-Gazpacho

LE TARTARE

Rauchlachstatar
Blinis, Kräuter-Sauerrahm,
zweierlei Randen, Olivenölperlen
35 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES VIANDES

Schweinskotelette, Café de Paris,
Zentralschweizer Pommes Frites,
gedünstete Bohnen
29 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Sautierte Maispouardenbrust
Frischkäse-Dörrtomatenfüllung,
Weissweinsrisotto, Babylauch
32 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES POISSONS

Grillierter Oktopus
Kapernsalsa, Süsskartoffel-Püree,
konfierte Tomaten
29 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Forellenfilet
Traubenkompott, Maiscreme,
Quinoa, wilder Broccoli
32 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES LÉGUMES

Linguine
Artischocken, Oliven,
Rucola, Brillat Savarin
25 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Belugalinsen-Ragout
Fenchel, pochiertes Ei,
Panko Crunch
28 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Unsere Empfehlung:

Joue de veau braisée

Geschmortes Kalbskopfbäckchen, Portweinjus,
Silberzwiebeln, Speck, Kartoffel-Selleriestampf, Bimi Broccoli
42 inkl. Entrée

Dessert vom «Süssen Tableau»
6 pro Stück