

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Monday, 05th January to Sunday, 11th January 2026

LES ENTRÉES

Menu salad
Carrot cream soup
Chicken consommé, croutons

LE TARTARE

Beef tartare
Bernese Küssli Cheese, rye malt bread,
caramelised nuts
35 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES VIANDES

Braised beef
Bacon, pearl onions, croutons,
spaetzle, beans
28 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Zurich-style veal fillet strips
Tagliatelle, kale
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES POISSONS

Fish variation
Grapefruit butter sauce,
mashed potatoes, leek rounds
28 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Confit skrei
White wine foam, dill oil,
black rice, fennel salad
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES LÉGUMES

Älplermagronen
Swiss-style Mac n' Cheese,
Apple sauce, fried onions
24 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Vegetable fajitas
Spicy tomato sauce,
gratinated with cheese
28 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Our recommendation:

Filet d'agneau en croûte

Lamb loin, herb crust, gravy, rosemary polenta, pumpkin
52 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»

6 per piece

The prices are in CHF including the current VAT