BRASSERIE

# VICO

## MENU DE LA SEMAINE

Monday, 09th November to Sunday, 15th November 2026

### LES ENTRÉES

Menu salad
Parsnip soup, apple
Truffled potato soup

### LE TARTARE

Pear tartare
Blue cheese, celery, grapes
30 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

### LES VIANDES

Wild boar goulash
Spätzli, carrots,
pearl onions, herbs
29 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Quail
Creamy pumpkin gnocchi,
jus, snow peas
32 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

### LES POISSONS

Sea bream
White wine-herb sauce,
parsnip purée, Brussels sprouts
29 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Monkfish
Rapeseed foam,
potato-bean cassoulet
32 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

### LES LÉGUMES

Falafel
Lime sour cream,
herb couscous, Bimi broccoli
25 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Pumpkin ravioli
Belper Knolle cheese,
pumpkin seeds, herb salad
28 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Our recommendation:

Onglet de bœuf

Hanging Tender, jus, smoked mashed potatoes, beans
42 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»
6 per piece

The prices are in CHF including the current VAT