

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Monday, 12th January to Sunday, 18th January 2026

LES ENTRÉES

Menu salad
Cauliflower soup, quinoa pops
Leek soup, venison raw ham

LE TARTARE

Smoked salmon tartare
Mango, ginger, sesame
35 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES VIANDES

Hayflower cordon bleu
Bernese fries, root vegetables
28 excl. Entrée, +5 incl. Entree

Sautéed beef entrecôte strips
Café de Paris butter, rösti croquettes,
romanesco
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES POISSONS

Fish nuggets
Remoulade sauce, leaf spinach,
parsley potatoes
28 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Sautéed sea bream fillet
Pesto, sun-dried tomato risotto,
glazed courgettes
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES LÉGUMES

Spätzle stir-fry
Vegetables, mushrooms,
alpine cheese
24 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Vegetable strudel
Herb quark, lamb's lettuce
28 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Our recommendation:

Selle de chevreuil

Saddle of venison, rosemary jus, potato noodles, sautéed Brussels sprouts
52 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»
6 per piece