

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Monday, 19th January to Sunday, 25th January 2026

LES ENTRÉES

Menu salad
Kohlrabi soup, venison raw ham
Chestnut soup, croutons

LE TARTARE

Beef tartare
Wasabi, cassava chips, leaf salad
35 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES VIANDES

Minced beef patties
Mushroom cream sauce,
mashed potatoes, glazed carrots
28 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Boiled beef
Horseradish sauce, buttered potatoes,
braised vegetables
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES POISSONS

Fried prawns
Fried rice, peanuts
28 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Sautéed pikeperch fillet
White wine sauce, vegetable
purée, cuttlefish ink pasta, peas
32 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

LES LÉGUMES

Vegetable lasagne
Rocket, oven-roasted peppers
24 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Orecchiette
Courgettes, broccoli, snow peas,
spring onions, red pesto,
mozzarella
28 excl. Entrée, +5 incl. Entrée

Our recommendation:

Goulasch de veau à la viennoise

Viennese veal goulash, spaetzle, Brussels sprouts, carrots, lemon
42 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»

6 per piece