

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Monday, 21st September to Sunday, 27th September 2026

LES ENTRÉES

Menu salad
Chestnut soup, sourdough croutons
Mushroom consommé, celeriac

LE TARTARE

Smoked trout tartare
Granny Smith, dill, cucumber,
sourdough bread chip
35 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES VIANDES

Lamb ragout
Olives, tomatoes, rosemary,
sautéed artichokes, creamy polenta
29 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Venison escalope
Mushroom cream sauce,
Spätzli, savoy cabbage
32 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES POISSONS

Sautéed whitefish fillet
Rouille sauce, spinach risotto,
pumpkin-Brussels sprouts ragout
29 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Sea bass
Vierge sauce, ratatouille,
thyme potatoes
32 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES LÉGUMES

Pumpkin Risotto
Roasted hazelnuts,
sage, Comté vieux
25 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Savoy cabbage Mille-Feuille
Lentil ragout, leeks,
mushrooms, herbs,
28 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Our recommendation:

Foie de veau

Veal liver, Calvados sauce, Rösti, Bimi broccoli
42 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»
6 per piece

The prices are in CHF including the current VAT