

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

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

LES ENTRÉES

Menu salad
White tomato soup,
tomato concassé
Chicken-lemongrass bouillon,
chicken cubes

LE TARTARE

Smoked salmon tartare
Cucumber, plum, dill
35 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES VIANDES

Pork steak
Herb crust, rosemary polenta,
bean cassoulette
29 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Beef ragout «à la Provence»
Porcini gnocchi, leek rings
32 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES POISSONS

Fish variation
Beurre blanc, vegetable purée,
fennel, dried tomatoes
29 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Sautéed prawns
Pernod foam, saffron rice,
ratatouille
32 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES LÉGUMES

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

Autumn vol-au-vent
Mushrooms, pumpkin vegetables
28 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Our recommendation:

Escalope de chevreuil

Venison escalope, Cassis jus, Spätzle, red cabbage, chestnuts
48 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»

6 per piece

The prices are in CHF including the current VAT