

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Monday, 28th September to Sunday, 04th October 2026

LES ENTRÉES

Menu salad
Potato-leek soup, bacon cubes
Clear beef bouillon, pancake strips

LE TARTARE

Whitefish tartare
mackerel, carrot variation
35 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES VIANDES

Burgundy-style braised beef
Quark Spätzle, steamed beans
29 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Veal flank steak
Café de Paris, rosemary potatoes,
glazed vegetables
32 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES POISSONS

Seafood linguine
Fennel, bell pepper pearls, leek
29 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Salmon fillet medallion
saffron sauce, creamed spinach,
boiled potatoes
32 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

LES LÉGUMES

Pumpkin Ravioli
Roasted pumpkin seeds,
Belper Knolle, herb salad
25 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Herb Risotto
Parmesan, sautéed fennel
28 excl. Entrée, +6 incl. Entrée

Our recommendation:

Côte de veau

Grilled veal chop, cognac cream sauce, Rösti croquettes, glazed broccoli
64 incl. Entrée

Dessert from the «Sweet Tableau»

6 per piece