

# BRASSERIE **VICO**

Im Herzen der Stadt Luzern gelegen, zeigt sich VICO offen für Genussmenschen, die gerne überrascht werden. Egal, ob Luzernerinnen und Luzerner, Globetrotter oder Kenner, die Lifestyle-Brasserie bringt Menschen zusammen, feiert das gesellige Miteinander und ist die angesagte Adresse für besondere Abende.

**Es ist nur einmal heute.**

Herzlich willkommen und bon appétit!

(v) Vegetarisches Gericht

(vg) Veganes Gericht

(vgo) Dieses vegetarische Gericht können wir in einer veganen Option anbieten.

Gerne kochen wir für Sie auch gluten- und laktosefrei.

Unser Serviceteam berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

## LES ENTREES

<b>Salade du jardin</b> Grüner Blattsalat, knackige Rohkostsalate, Cherry-Tomaten, Radieschen, Kerne (v, vgo)	13
<b>Salade César au poulet</b> Babylattich, grillierte Pouletbrust, Speck, Comté vieux, Croûtons, Ei	19 / 27
<b>Os à moelle au four</b> Gebackenes Markbein, Tapenade «Provençale», Knoblauch-Baguette	18 / 26
<b>Le classique - Tartare de bœuf</b> Rindstatar, hausgemachte Kräuter-Mayonnaise, Kräutersalat	30 / 38

*Als Beilage servieren wir Ihnen hausgemachte Focaccia.*

## LES POTAGES

<b>Bisque de homard</b> Hummerbisque, Hummerwürfel	19
<b>Soupe aux carottes et au gingembre</b> Rüebli-Ingwersuppe	14

## VIVE LA FRANCE

<b>Coq au Vin</b>	39
Poulet, Speck, Schalotten, Rüebli, Champignons, Kartoffelstampf	
 <b>Entrecôte «Café de Paris» (ca. 220g, 300g)</b>	48 / 59
Pommes Allumettes	
 <b>Côte de veau</b>	64
Kalbskotelett, Pommes Allumettes, Café de Paris Aufgrund unserer schonenden Garmethode bitten wir Sie ca. 20 Minuten Gourmetzeit einzuplanen. Vielen Dank.	
 <b>Filet de bœuf (ca. 150g, 220g, 300g)</b>	49 / 59 / 70
Rindsfilet, Tagliatelle, Estragon-Cognacsauce	

## LOKAL, ALPIN UND INTERNATIONAL

 <b>Wiener Schnitzel vom Muotathaler Kalb</b>	38 / 49
Kartoffelsalat, Preiselbeeren	
 <b>Kalbshacktätschli</b>	36
Estragon-Cognacsauce, Kartoffelstampf, Gemüse	
 <b>Älplermagronen</b>	25
Apfelmus, Röstzwiebeln	
 <b>Gemüse-Spätzli-Pfanne «Moitié-Moitié»</b>	26
 <b>Fisch and Chips vom Zander</b>	35
Sauce Tatar, Pommes Frites	

## DIE GESCHICHTE HINTER DEM NAMEN «VICO»

Ein Name, der bleibt – eine Persönlichkeit, die prägt: Am 26. Mai 1931 erblickt Victor Oscar Hauser als einziger Sohn von Elsa Hauser das Licht der Welt – als viertes von fünf Kindern und als vierte Generation einer Familie, die das Hotel Schweizerhof Luzern mit Herz und Hingabe führt. Was damals noch niemand ahnte: Aus dem kleinen Victor sollte ein Visionär werden, der nicht nur das traditionsreiche Haus prägt, sondern es gemeinsam mit seinen Söhnen Patrick und Michael mit Weitblick und Innovationskraft in die Zukunft führt.

Seine Reise beginnt mit seinem Abschluss an der renommierten École Hôtelière de Lausanne. Mit einem offenen Blick zieht es den jungen Hauser hinaus in die weite Welt – Erfahrungen sammeln, Horizonte erweitern. Stationen wie Puerto Rico und Istanbul prägen seine Sichtweise auf Gastfreundschaft, Qualität und Kultur. In Istanbul trifft er auf Wynanda Clerk – eine Begegnung, die sein Leben verändern sollte. Aus einer Liebesgeschichte werden ein gemeinsames Leben und eine fünfköpfige Familie.

Zurück in Luzern, widmet sich Victor mit Leidenschaft dem Familienbetrieb – und weit darüber hinaus. Sein Engagement für die Stadt zeigt sich in seinen zahlreichen öffentlichen Ämtern. Die Luzernerinnen und Luzerner lernen ihn als integre Persönlichkeit kennen – offen, bodenständig, voller Tatendrang. Ein besonderes Zeichen seiner Verbundenheit zur Stadt setzt Victor 1979/80: Mit dem Bau des Restaurants Rotonde, das erstmals einen direkten Eingang von der Stadt her erhält, öffnet er die Türen des Schweizerhofs bewusst für die Öffentlichkeit. Diese Entscheidung legt den Grundstein für das, was das Haus heute ausmacht – ein Festivalhotel, das Begegnung und Kultur feiert.

Um diese Geschichte weiterzuerzählen, seine Werte lebendig zu halten und seiner genussvollen, warmherzigen Art einen festen Platz im Haus zu geben, trägt das heutige Restaurant mit Stolz seinen Rufnamen: VICO. Eine Hommage an einen Mann, der Tradition nicht nur bewahrt, sondern neu gedacht hat – mit Stil, Weitsicht und ganz viel Herz.

# DEKLARATION

## Herkunft

Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchte:  
Heilbutt: Wildfang, Nordostatlantik  
Hummer: Wildfang, Nordwestatlantik, Kanada  
Jakobsmuscheln: Wildfang, Nordwestpazifik  
Krevetten: Aquakultur, Vietnam  
Miesmuscheln: Aquakultur, Holland  
Lachs: Aquakultur, Norwegen  
Sardellen: Aquakultur, Nordostatlantik, Spanien

Fleisch und Geflügel:

Poulet: Schweiz  
Rind-, Kalb-, und Schweinefleisch beziehen wir aus Zentralschweizer Betrieben.  
Iberico Schweinsfilet aus Spanien beziehen wir von unserem langjährigen Partner  
Metzgerei Felder, Seewen.

Eier / Käse:

Eier: Dietschiberg, aus dem Hühnermobil von der Familie Schryber.  
Käsespezialitäten beziehen wir von Chääs Barmteller, in Luzern  
Ausgewählte Spezialitäten beziehen wir von der Familien-Käserei Jumi.

Gemüse / Früchte:

Lokale Landwirte beliefern uns mit saisonalen Früchten und Gemüse aus  
regionalem Anbau. Ergänzend dazu beziehen wir Produkte aus dem  
europäischen Raum sowie internationale Delikatessen.

Pastagerichte:

Tagliatelle liefert uns die Firma De Simoni AG aus Kriens  
Weitere Pastagerichte beziehen wir von der Pastamanufaktur Safra in Luzern

Brot:

Feine Backwaren wie Brötchen, Gipfeli und Brote beziehen wir täglich ofenfrisch  
von der Bäckerei Heini Luzern sowie bei der Kreuzbäckerei aus Stans.

## Zusammenarbeit mit der Stiftung La Capriola

Das Hotel Schweizerhof Luzern bietet jungen Menschen mit  
Unterstützungsbedarf die Möglichkeit, sich zu qualifizierten Berufsleuten  
ausbilden zu lassen. Wir fördern die Stärken dieser Lernenden, arbeiten gezielt an  
ihren Schwächen und bereiten sie so individuell auf die gesellschaftliche  
Integration vor. Vielleicht werden auch Sie von einer sich in Ausbildung  
befindender Restaurationsfachangestellten dieser Stiftung bedient.  
Besten Dank für Ihr Verständnis sowie Unterstützung und en Guete.