BRASSERIE

VICO

Im Herzen der Stadt Luzern gelegen, zeigt sich VICO offen für Genussmenschen, die gerne überrascht werden. Das Klirren der Gläser, das Lachen der Gäste, die lockere Musik im Hintergrund – VICO ist Ihre Adresse für modern inspirierte Brasserie-Klassiker und hochkarätigen Bordeaux.

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 ENTRÉES

Salade VICO 19
Blattsalate, Hüttenkäse, gebratene Champignons, Trauben,
Kürbiswürfel, Pecannüsse, geröstete Kürbiskerne (v, vgo)

Salade César au poulet 22 / 34
Lattich, grillierte Pouletbrust, Speck,
Comté vieux, Croûtons, Ei

Salade César aux champignons 20 / 30
Lattich, gebratene Pilze, Comté vieux,
Croûtons, Ei (v, vgo)

LE POTAGE

Bisque de homard 19
Hummerbisque, Hummerwürfel

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der aktuellen MWST

LES TARTARES

Le classique - Tartare de bœuf 30 / 42
Rindstatar, hausgemachte Kräuter-Mayonnaise, Kräutersalat

Le noble - Tartare de veau 32 / 44
Kalbstatar, Trüffel, Burrata, Grissini, Zitrone, Balsamico

L'épicé - Tartare de thon 30 / 42
Thunfischtatar, Avocado, Limetten-Mascarponecreme, Gurke

Le léger - Tartare de courge 28 / 39
Kürbistatar, gepickelte Zwiebel, Salbeiöl, Baumnusscreme (v, vgo)

Unsere Empfehlung, falls zu viel an Auswahl:

Trois variétés de tartare (ca. 90g) 41
Dreierlei mit Rinds-, Thunfisch- & Kürbistatar

Als Beilage servieren wir Ihnen hausgemachte Focaccia.

mit Whiskey, Cognac oder Trüffelöl	+ 6
mit Pommes Allumettes	+ 7
mit Truffle Fries	+ 12

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der aktuellen MWST

C'EST LA SAISON

Pointes de filet de bœuf rôties 45
Gebratene Rindsfiletspitzen, Cognacrahmsauce, Tagliatelle,
Kefen, Kräuterseitlinge

Risotto aux poire de Banyuls 24 / 34
Risotto, Banyuls-Birne, Pekannüsse, Kürbiswürfel, Saint Agur (v)

VIVE LA FRANCE

Homard Bénédicte 44 / 58
Toast, Hummermedaillons, pochiertes Ei,
frischer Blattspinat, Sauce Hollandaise, schwarzer Herbsttrüffel

Entrecôte «Café de Paris» (ca. 220g, 300g) 48 / 59
Inklusive einer Beilage nach Wahl: Zentralschweizer Pommes Frites,
Weissweinrisotto, Marktgemüse, Tagliatelle

+ extra Herbsttrüffel nach Verbrauch / pro Gramm + 9

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der aktuellen MWST

LOKAL, ALPIN UND INTERNATIONAL

Wiener Schnitzel vom Muotathaler Kalb 40 / 52
Kartoffelsalat, Preiselbeeren

Fish & Chips 36
Alpenzander aus dem Oberwallis, Zitronenpfeffer
Zentralschweizer Jumbo Frites, Sauce Remoulade

VICO-Burger 46
Brioche, knuspriges Rindsentrecôte, Senf-Honig-Sauce,
gepickelte Schalotten, Zentralschweizer Pommes Frites

Clubsandwich 38
Pouletbrust, Speck, Ei, Zentralschweizer Pommes Frites,
dazu servieren wir Ihnen Curry- & Cocktailsauce

Veganes Clubsandwich 36
Avocado, grilliertes Gemüse, Zentralschweizer Pommes Frites,
dazu servieren wir Ihnen Curry- & Cocktailsauce (vg)

Teller zum Teilen +5

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der aktuellen MWST

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
Thunfisch: Wildfang, Vietnam
Sardellen: Aquakultur, Nordostatlantik, Spanien
Seezunge: Wildfang, Nordostatlantik

Fleisch und Geflügel:
Poulet: Schweiz
Rind-, Kalb-, und Schweinefleisch beziehen wir aus Zentralschweizer Betrieben.

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.