BRASSERIE

VICO

Situé au cœur de la ville de Lucerne, VICO se montre ouvert à tous les épicuriens qui aiment être surpris. Que l'on soit lucernois, globe-trotter ou connaisseur, la brasserie Lifestyle réunit les gens, célèbre la convivialité ainsi qu'être l'adresse branchée pour les soirées spéciales.

Ce n'est qu'une fois aujourd'hui.

Bienvenue et bon appétit!

(v) Plat végétarien
(vg) Plat végétalien
(vgo) Nous pouvons proposer ce plat végétarien dans une option végétalienne.

Nous cuisinons également volontiers pour vous sans gluten et sans lactose.
Notre équipe de service se fera un plaisir de vous conseiller
en matière d'allergies alimentaires.

LES ENTRÉES

Salade VICO 19
Salade verte, fromage blanc, champignons sautés, raisins,
cubes de courge, noix de pécan, graines de potiron grillées (v, vgo)

Salade César au poulet 22 / 34
Laitue, poitrine de poulet grillée, lardons,
Comté vieux, croûtons, œuf

Salade César aux champignons 20 / 30
Laitue, champignons sautés, Comté vieux,
croûtons, œuf (v, vgo)

LE POTAGE

Bisque de homard 19
Dés de homard

Les prix s'entendent en CHF, TVA actuelle incluse

LES TARTARES

Le classique - Tartare de bœuf 30 / 42
Tartare de bœuf, mayonnaise maison aux herbes, salade d'herbes

Le noble - Tartare de veau 32 / 44
Tartare de veau, truffe, burrata, grissini, citron, vinaigre balsamique

Le fruité - Tartare de thon 30 / 42
Tartare de thon, avocat, crème de mascarpone au citron vert, concombre

Le léger - Tartare de courge 22 / 33
Tartare de courge, oignons pickles, huile de sauge, crème de noix (v, vgo)

Notre recommandation pour les gourmets:

Trois variétés de tartare (ca. 90g) 41
Tartare de bœuf, de thon & courge

En accompagnement, nous vous servons de la focaccia faite maison.

avec whisky, cognac ou huile de truffe + 6
avec pommes allumettes + 7
avec frites truffées + 12

C'EST LA SAISON

Pointes de filet de bœuf rôties 45
Pointes de filet de bœuf rôties, pleurotes, tagliatelles,
pois mange-tout, sauce à la crème de cognac

Risotto aux poire de Banyuls 24 / 34
Risotto, poire au Banyuls, noix de pécan,
cubes de courge, Saint-Agur (v)

VIVE LA FRANCE

Homard Bénédicte 44 / 58
Brioche, médaillons de homard, œuf poché,
épinards frais en branches, sauce hollandaise, truffe noire d'automne

Entrecôte «Café de Paris» (ca. 220g, 300g) 48 / 59
Inclus un accompagnement au choix: Frites locales, risotto au vin blanc,
légumes du marché, tagliatelles

+ truffe extra selon consommation / par gramme + 9

LOCAL, ALPIN ET INTERNATIONAL

Escalope viennoise de veau du Muotathal 40 / 52
Salade de pommes de terre, airelles rouges

Fish & Chips 36
Sandre alpin, frites géantes, sauce rémoulade, poivre citronné

VICO-Burger 46
Brioche, entrecôte de bœuf croustillante, sauce moutarde et miel
échalotes marinés, pommes frites

Club-Sandwich 38
Poitrine de poulet, lard, œuf, pommes frites,
Nous vous servons en plus une sauce curry & cocktail.

Club-Sandwich végétalien 36
Avocat, légumes grillés, pommes frites,
Nous vous servons en plus une sauce curry & cocktail. (vg)

Assiette à partager +5

Les prix s'entendent en CHF, TVA actuelle incluse

L'HISTOIRE DERRIÈRE LE NOM «VICO»

Un nom qui reste - une personnalité qui marque : Le 26 mai 1931, Victor Oscar Hauser, fils unique d'Elsa Hauser, voit le jour. Il est le quatrième de cinq enfants et la quatrième génération d'une famille qui dirige l'hôtel Schweizerhof de Lucerne avec cœur et dévouement. Personne ne se doutait alors que le petit Victor deviendrait un visionnaire qui ne se contenterait pas de marquer de son empreinte cet établissement riche en traditions, mais qui, avec ses fils Patrick et Michael, le conduirait vers l'avenir avec clairvoyance et force d'innovation.

Son parcours commence avec son diplôme de la prestigieuse École Hôtelière de Lausanne. Avec un regard ouvert, le jeune Hauser part à la découverte du vaste monde - acquérir de l'expérience, élargir ses horizons. Des étapes comme Porto Rico et Istanbul marquent sa vision de l'hospitalité, de la qualité et de la culture. À Istanbul, il rencontre Wynanda Clerk - une rencontre qui va changer sa vie. Une histoire d'amour se transforme en une vie commune et une famille de cinq personnes.

De retour à Lucerne, Victor se consacre avec passion à l'entreprise familiale - et bien au-delà. Son engagement pour la ville se reflète dans les nombreuses fonctions publiques qu'il occupe. Les Lucernois apprennent à le connaître comme une personnalité intègre - ouverte, terre à terre, pleine de dynamisme. Victor donne un signe particulier de son attachement à la ville en 1979/80 : avec la construction du restaurant Rotonde, qui bénéficie pour la première fois d'une entrée directe depuis la ville, il ouvre délibérément les portes du Schweizerhof au public. Cette décision pose la première pierre de ce que l'établissement est aujourd'hui - un festival hôtelier qui célèbre la rencontre et la culture.

Pour continuer à raconter cette histoire, garder ses valeurs vivantes et donner à sa nature épicurienne et chaleureuse une place fixe dans la maison, le restaurant actuel porte fièrement son nom d'appel : VICO. Un hommage à un homme qui n'a pas seulement préservé la tradition, mais l'a repensée avec style, clairvoyance et beaucoup de cœur.

DÉCLARATION

Origine

Poissons, crustacés et fruits de mer:
Flétan: Pêche sauvage, Atlantique nord-est
Homard: Pêche sauvage, Atlantique nord-ouest, Canada
Coquilles Saint-Jacques: Pêche sauvage, Pacifique nord-ouest
Crevettes: Aquaculture, Vietnam
Saumon: Aquaculture, Norvège
Anchois: Aquaculture, Atlantique Nord-Est, Espagne
Moules: Aquaculture, Pays-Bas
Sandre: Aquaculture, Suisse
Thon: Pêche sauvage, Vietnam

Viande et volaille:
Poulet: Suisse
Nous achetons la viande de bœuf, de veau et de porc dans des exploitations de Suisse centrale.

Œufs / fromage:
Œufs: Dietschiberg, provenant de la poule mobile de la famille Schryber.
Nous approvisionnons en spécialités fromagères chez Chääs Barmettler, Lucerne
Nous achetons des spécialités sélectionnées à la fromagerie familiale Jumi.

Légumes / fruits :
Les agriculteurs locaux nous fournissent des fruits et des légumes de saison cultivés dans la région. En complément, nous achetons des produits de l'espace européen ainsi que des délicatesses internationales.

Plats de pâtes :
Les tagliatelles nous sont fournies par De Simoni AG à Kriens.
Les autres plats de pâtes proviennent de l'usine de pâtes Safra à Lucerne.

Pain :
Nous achetons chaque jour des produits de boulangerie fine de la boulangerie Heini de Lucerne et de la boulangerie Kreuzbäckerei de Stans.

Collaboration avec la fondation La Capriola

L'hôtel Schweizerhof de Lucerne offre à des jeunes ayant besoin de soutien la possibilité de se former pour devenir des professionnels qualifiés. Nous encourageons les points forts de ces apprentis, travaillons de manière ciblée sur leurs points faibles et les préparons ainsi individuellement à l'intégration sociale. Peut-être serez-vous vous aussi servi par une employée de restauration en formation au sein de cette fondation.
Nous vous remercions de votre compréhension vous souhaitons bon appétit.