

BRASSERIE  
**VICO**

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.

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

Grüner Blattsalat, Hüttenkäse, gebratene Champignons, Trauben, gelbe Randenwürfel, Pecannüsse, geröstete Kürbiskerne (v, vgo)

## Salade César au poulet

22 / 34

Babylattich, grillierte Pouletbrust, Speck, Comté vieux, Croûtons, Ei

## Salade César aux champignons

20 / 30

Babylattich, gebratene Pilze, Comté vieux, Croûtons, Ei (v, vgo)

## Apéro-Plättli

36

Fleisch-Käseplättli, Kräutercreme, eingekochtes Gemüse, Oliven, Nüsse

# LE POTAGE

## Bisque de homard

19

Hummerbisque, Hummerwürfel

## LES CROQUES

### Croque Monsieur

19

Brioche, Schinken, Käse, Senfbutter

### Croque Royal

24

Brioche, Schinken, Käse, Senfbutter, Spiegelei, Trüffel

## LE TARTARE

### Le classique - Tartare de bœuf

30 / 42

Rindstatar, hausgemachte Kräuter-Mayonnaise,  
Kräutersalat, hausgemachte Focaccia

# LOKAL, ALPIN UND INTERNATIONAL

**Wiener Schnitzel vom  
Muotathaler Kalb** 38 / 49  
Kartoffelsalat, Preiselbeeren

**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

# LES DESSERTS

## Crème brûlée au chocolat

14

Früchte

Unsere Empfehlung für 2 Personen:

## Mille-Feuille de la Maison

18

Blätterteig, Crème Diplomate

## Eiskaffee

10 / 15

Schweizer Kirsch, Schlagrahm

## Coupe Exotic

12

Mango-Passionsfruchtssorbet, Vanilleglace, Salz-Caramelsauce, Schlagrahm

## Coupe Nesselrode

13

Vanilleglace, Vermicelles, Meringues, Schlagrahm

## Bananensplit

12

Banane, Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm, Mandeln

## Glace & Sorbet

5 / 8 / 11

Glace: Café, Haselnuss-Caramel, Schokolade, Vanille, Rum Rosinen

Sorbet: Mango-Passionsfrucht, Zitrone, Süssmost

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der aktuellen MWST

# LES BOISSONS

## Eau minérale & sodas

Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	6
Sprite, Fanta, Fusetea Lemon	33 cl	6
Lurisia Chinotto	27.5 cl	7
Rivella rot, blau	33 cl	6
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	6
Süssmost, Apfelschorle	33 cl	6
El Tony Mate	33 cl	6
Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	33 cl	6
	50 cl	7
Leitungswasser Wasser für Wasser	50 cl	2
	100 cl	3

Die Einnahmen des Leitungswassers werden vollumfänglich für Wasser-, Hygiene-, und Ausbildungsprojekte in bedürftigen und wasserarmen Regionen der Welt gespendet. Dies ist ein Projekt der Non-Profit Organisation Wasser für Wasser.

## Bière

Eichhof Braugold Herrgöttli (5.2 Vol%)	20 cl	5
Eichhof Braugold Stange (5.2 Vol%)	30 cl	6
Eichhof Bügelbräu (4.9 Vol%)	40 cl	8
Eichhof Klosterbräu naturtrüb (4.8 Vol%)	33 cl	7
Eichhof Alkoholfrei (0.0 Vol%)	33 cl	6

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der aktuellen MWST

## Apéritif

Kir Royal	19
Champagner, Crème de Cassis	
Aperol Spritz	14
Prosecco, Aperol	
Campari Spritz	14
Prosecco, Campari	
Lillet Vive	12.5
Lillet Blanc, Tonic Water	
Hugo	12.5
Prosecco, Holunderblütsirup	
Gin Tonic	15
Beefeater London Dry Gin, Tonic Water	

## Apéritif sans alcool

Hugo alkoholfrei	14
Steinbock Selection Sparkling 0.0%, Holunderblütsirup	
Komeo	7
Apérogetränk aus Ingwer, Kombucha und Kräutern	
San Pellegrino Bitter	6
Herbbitterer Aperitif mit Zitrus und Alpenkräutergeschmack	
Virgin Gin Tonic	12
Rebel's Gin BOTANICAL DRY 0.0%, Tonic Water	
Steinbock Selection Alkoholfrei 0.0%	9
Alkoholfreier Schaumwein, Weingut Dr. Fischer	

# LES VINS OUVERTS

## Vin mousseux

Prosecco Schweizerhof Luzern	10 cl	11
Bollinger Special Cuvée brut	10 cl	19
Bollinger Rosé brut	10 cl	22

## Vin blanc

Quintett Cuvée 2024	10 cl	11
Weingut Kastanienbaum, Luzern		
Saint-Véran 2023	10 cl	15
Domaine des Deux Roches, Mâconnais		
Langhe Arneis DOC 2024	10 cl	11
Roberto Sarotto, Piemont		

## Vin rosé

Côtes de Provence 2024	10 cl	12
Ultimate Provence, Provence		

## Vin rouge

Megger Barrique 2023	10 cl	13
Sigrist Weine, Luzern		
Le Sacre St. Georges 2020	10 cl	11
Jean-Philippe Janoueix, St. Émilion		
Promis Ca' Marcanda 2023	10 cl	15
Angelo Gaja, Toskana		

Für ein erweitertes Wein und Champagnerangebot verlangen  
Sie bitte unsere Weinkarte oder lassen Sie sich von unseren  
Mitarbeitenden beraten.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der aktuellen MWST

# HERKUNFTSDEKLARATION

Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchte:

Hummer: Wildfang, Nordwestatlantik, Kanada

Sardellen: Aquakultur, Nordostatlantik, Spanien

Fleisch und Geflügel:

Poulet: Schweiz

Rind-, Kalb-, und Schweinefleisch beziehen wir ausschliesslich aus Zentralschweizer Betrieben.

Eier / Käse:

Eier: Dietschiberg, aus dem Hühnermobil von der Familie Schryber.

Hüttenkäse: Schweiz

Comté Vieux: Chäs Barmettler, Luzern

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.