

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, eingelegtes Gemüse, Oliven, Nüsse

LE POTAGE

Bisque de homard 19

Hummerbisque, Hummerwürfel

LES CROQUES

Croque Monsieur 19
Brioche, Schinken, Käse, Senfbutterm

Croque Royal 24
Brioche, Schinken, Käse, Senfbutterm, 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 38 / 49

Muotathaler Kalb

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

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der aktuellen MWST

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, Holunderblütensirup	
Gin Tonic	15
Beefeater London Dry Gin, Tonic Water	

Apéritif sans alcool

Hugo alkoholfrei	14
Steinbock Selection Sparkling 0.0%, Holunderblütensirup	
Komeo	7
Apérogetränk aus Ingwer, Kombucha und Kräutern	
San Pellegrino Bitter	6
Herbbitterer Apéritif 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	

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der aktuellen MWST

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.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der aktuellen MWST