

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Montag, 12. Oktober bis Sonntag, 18. Oktober 2026

LES ENTRÉES

Menusalat
Sellerie-Birnensuppe, Birnenwürfel
Bouillon Royal

LE TARTARE

Reh Tatar
Randen, Johannisbeeren,
Pekannüsse
35 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES VIANDES

Saucisson
Apfel-Senfsauce,
Petersilienkartoffeln, Spitzkohl
29 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Pouletgeschnetzeltes
Currysauce, Basmatireis,
Asia-Sesamgemüse
32 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES POISSONS

Pochierter Saibling
Beurre Blanc, Randenrisotto,
Romanesco, geröstete Mandeln
29 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Zanderfilet Saltimbocca
Salbeischaum, Artischockenragout,
Zitronen-Ebly
32 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES LÉGUMES

Spätzlipfanne
Kräuterrahmsauce, Mangold,
Karotten, Rosenkohl, Mais,
Röstzwiebeln
25 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Edamame-Quinoa-Burger
Limetten-Joghurt, Kürbispüree,
gebratener Senfkohl, Granatapfel
28 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Unsere Empfehlung:
Lanières d'entrecôte de bœuf
Rindsentrecôte-Streifen
Estragonsauce, Kartoffel-Thymian Galetten, Rahmwirsing
48 inkl. Entrée

Dessert vom «Süßen Tableau»
6 pro Stück