

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Montag, 13. April bis Sonntag, 19. April 2026

LES ENTRÉES

Menusalat
Kartoffel-Lauchsuppe, Speckwürfel
Erbsensuppe, Minze, Crème fraîche

LE TARTARE

Rinds-Tatar Tex Mex
Weizen-Tortillatasche,
pikant gewürzt, Mais, Bohnen
35 exkl. Entrée, +5 inkl. Entrée

LES VIANDES

Duo vom Geflügel
Fasanenbrust, Pouletleber,
Spargelgersotto, sautierte Pilze
29 exkl. Entrée, +5 inkl. Entrée

Bœuf Bourguignon
Schupfnudeln, Wurzelgemüse
32 exkl. Entrée, +5 inkl. Entrée

LES POISSONS

Wolfsbarschfilet
Süssweinsauce, Spargeln,
Süsskartoffelpüree
29 exkl. Entrée, +5 inkl. Entrée

Lachsfiletmedaillon
Kapern, Oliven, Kräutern,
Zitronen, Couscous,
Brunnenkresse
32 exkl. Entrée, +5 inkl. Entrée

LES LÉGUMES

Äplermagronen
Apfelmus, Röstzwiebeln
25 exkl. Entrée, +5 inkl. Entrée

Mini-Frühlingsrollen
bunte Blattsalate,
Sweet Chilli Sauce
28 exkl. Entrée, +5 inkl. Entrée

Unsere Empfehlung:

Filet de porc ibérique

Filet vom Ibericoschwein, Kräuterkruste, Kartoffel Duchesse, glasierte Randen

52 inkl. Entrée

Dessert vom «Süssen Tableau»

6 pro Stück