

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Montag, 14. September bis Sonntag, 20. September 2026

LES ENTRÉES

Menusalat
Sellerie-Birnensuppe, Haselnuss
Gemüsecremesuppe, Croûtons

LE TARTARE

Gelbes Randentatar
Kräuteröl, Fetamousse,
Pistazien, Granatapfel
30 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES VIANDES

Geschmortes Kalbskopfbäckchen
Silberzwiebeln, Kartoffelstampf,
Ofengemüse
29 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Hirschragout
Preiselbeersauce, Kürbisgnocchi,
sautierter Rosenkohl, Haselnuss
32 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES POISSONS

Fischragout
Weissweinsauce, Dill, Wildreis,
grilliertes Gemüse, Cherrytomaten
29 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Zitronen-Scholle
Thymianschaum,
Mirabellen Couscous,
Fenchel à la Barigoule
32 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES LÉGUMES

Äplermagronen
Apfelmus, Röstzwiebeln
25 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Kürbispastetli
Rosmarinkartoffeln, Pilze,
Trauben, Kräuterrahmsauce
28 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Unsere Empfehlung:

Poitrine de porc cuite sous vide
Sous Vide gegarter Schweinsbrustspitz
Chimichurri, Lauchrisotto, Speckbohnen
42 inkl. Entrée

Dessert vom «Süssen Tableau»
6 pro Stück