

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Montag, 15. Juni bis Sonntag, 21. Juni 2026

LES ENTRÉES

Menusalat
Curry-Kokossuppe, Zitronengras
Gurkenkaltschale, Dill

LE TARTARE

Kabeljau-Tatar
Limette, Koriander,
Avocado, Cashewnüsse
35 exkl. Entrée, +5 inkl. Entrée

LES VIANDES

Siedfleisch
Meerrettichsauce, Bohnen,
Petersilienkartoffeln
29 exkl. Entrée, +5 inkl. Entrée

Poulet-Bowl
Erdnuss-Sojasauce, Kichererbsen,
Quinoa, Honig, Süsskartoffel, Mango
32 exkl. Entrée, +5 inkl. Entrée

LES POISSONS

Red Snapper
leichte Senfsauce, Kefen,
Petersilienwurzel-mousseline
29 exkl. Entrée, +5 inkl. Entrée

Fischvariation
Orangenvinaigrette,
Gemüse-Bulgur, Lauchrondellen
32 exkl. Entrée, +5 inkl. Entrée

LES LÉGUMES

Gemüsequiche
Joghurtdip, bunte Blattsalate
25 exkl. Entrée, +5 inkl. Entrée

Vegetarische Fajitas
Gemüse, Pilze,
Tomatensauce, Reibkäse
28 exkl. Entrée, +5 inkl. Entrée

Unsere Empfehlung:

Épaule de veau rôtie

Kalt aufgeschnittener Kalbsschulterbraten,
Chimichurri, Pastasalat, Grillgemüse
36 inkl. Entrée

Dessert vom «Süssen Tableau»

6 pro Stück