

BRASSERIE
VICO

MENU DE LA SEMAINE

Montag, 21. September bis Sonntag, 27. September 2026

LES ENTRÉES

Menusalat
Maronisuppe, Sauerteig Croûtons
Pilzessenz, Sellerie Brunoise

LE TARTARE

Geräuchertes Forellentatar
Granny Smith, Dill, Gurke,
Sauerteigbrotchip,
35 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES VIANDES

Lammragout
Oliven, Tomaten, Rosmarin,
sautierte Artischocken,
cremige Polenta
29 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Rehschnitzel
Pilzrahmsauce, Spätzli, Wirsing
32 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES POISSONS

Sautiertes Felchenfilet
Sauce Rouille, Spinatrisotto
Kürbis-Rosenkohlragout
29 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Wolfsbarsch
Sauce Vierge, Ratatouille,
Thymiankartoffeln
32 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

LES LÉGUMES

Kürbisrisotto
Geröstete Haselnüsse,
Salbei, Comté
25 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Wirsing Mille feuilles
Linsenragout, Lauch,
Pilze, Kräuter
28 exkl. Entrée, +6 inkl. Entrée

Unsere Empfehlung:

Foie de veau

Kalbsleber, Calvados Sauce, Rösti, Bimi Broccoli

42 inkl. Entrée

Dessert vom «Süssen Tableau»

6 pro Stück