

Aujourd'hui midi

18. April 2017 – 21. April 2017
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Randenrisotto
mit frischem Ziegenkäse
Babylattich
und mit Honig und Meersalz
karamelierten Wallnüssen

26

Menu poisson

Paniertes Meerhechtfilet
auf Zucchettipurée und Lattich
serviert mit Kürbis
und Harissa Salsa

33

Menu viande

Gegrillte Pouletbrust
serviert mit Kartoffel-Olivenpürée
Zuccheti, grüne Bohnenspaghetti
Tomaten und Jus

33

Vorspeisen

	CHF
Bol de Salade LIPP Blat Salat mit Gemüse, gekochten Champignons und Ei	14
Crevette Royal serviert mit Cocktailsauce und getoastetem Hausbrot	19
Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette	19
Salat von Norwegischen Königskrabben mit Mango, Tomaten, Avocado an Kräuter-Vinaigrette Honig, Orange und Ingwer	36
Avocado ½ / 1/1 an selbstgemachter Vinaigrette mit Champignons / mit Crevetten	16/19 +3/+4
Schottischer Rauchlachs mit Sauercreme, Babylattich, Haselnussvinaigrette und getoastetem Hausbrot 80g / 120g	27/37
Rindstatar mit Cognac (CH) serviert mit Kapern, Essiggurken und getoastetem Hausbrot 100g / 150g	29/39
Hausgemachte Entenleberterrine serviert mit Feigenchutney und Salat und getoastetem Hausbrot 60g / 90g	29/39
La petite palette de hors d'œuvres LIPP Rosa Crevetten, Rauchlachs, Rindstatar, Lauch an Vinaigrette, Waldpilzsalat, Ei Mimosa und Entenleberterrine mit Feigenchutney	39
Assiete de moules 250g	19.50

Suppen

	CHF
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16/22
Weisse Bohnencremesuppe	11

Hauptgänge

	CHF
Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH) serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	46
Wienerschnitzel (CH) serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	47
Konfierte Entenkeule (F- Region Landes) mit kleinen Kartoffeln, Karotten, sautiertem Wirsing und Peterli an einer Crème de Cassis Sauce	42
Entrecôte Café de Paris 220g (A) Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	49
Lammrücken (CH) an Demi Glace mit Thymian, Süsskartoffelstock sautierten grünen Bohnen mit Schalotten Sardellen, Knoblauch und einer Frühlingskarotte	55
Saibling vom Genfersee an einer Vinaigrette von grünen Linsen & Essiggurken Karotten-Püree, gegrillten Zucchini und Fenchel	45
Riesencrevetten mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln an Krustentiersauce	42
Nordsee Glatbutt gebraten mit grillierten grünen Spargel, Kapernbutter Zitrone und frischen Kräutern	51

Vegetarisch

	CHF
Linguine mit Morchelrahmsauce, grünen Spargel, Lattich Lauch, Karotten und Parmesan	33

Beilagen

	CHF
Pommes frites	6
Lipp Gemüse	6
Linguine	6
Spinat	6
Ratatouille	6