

Aujourd'hui midi

15. Mai 2017 – 19. Mai 2017
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Gebackene Aubergine
mit Tomaten und Schnittlauch
auf Vener Reis
dazu ein pochiertes Ei
mit Sauce Hollandaise

26

Menu poisson

Schottischer Lachs
auf der Haut gebraten
„a la meuniere“
auf Spinat
serviert mit Salzkartoffeln

33

Menu viande

„Coq au vin“
Pouletschenkel
in Rotwein geschmort
mit zweierlei Karotten
Speck, Perlzwiebeln
auf Kartoffelpüree

33

Vorspeisen

	CHF
Bol de Salade LIPP Blattsalat 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, grüner 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
Blumenkohlrèmesuppe mit Schnittlauch	11

Hauptgänge

	CHF
Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH) serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	41
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	47
Entrecôte Café de Paris 220g (A) Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	49
Halbes Poulet ohne Knochen gebraten mit Thymian, Zitrone, gebackenem Gemüse Tomaten und Orzo Pasta	44
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 Glattbutt gebraten mit grillierten grünen Spargel, Kapernbutter Zitrone und frischen Kräutern	51
Vegetarisch	CHF
Linguine mit Morchelrahmsauce, grünen Spargel, Lattich Lauch, Karotten	33
Beilagen	CHF
Pommes frites	6
Lipp Gemüse	6
Linguine	6
Spinat	6
Ratatouille	6