



Aujourd'hui midi

14. August 2017 – 18. August 2017
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Gebratenes Randencarpaccio
mit gegrillter Zucchini
dazu ein Feta-Quinoa Salat
mit Gurkenspaghetti
an Oliven-Zitronendressing

26

Menu poisson

Saiblingfilet
auf der Haut gebratenen
dazu Karottenpüree
Fenchel und Linsenvinaigrette

33

Menu viande

Kalbsragout mit Kümmel
gekochtem Bulgur
und in Gemüsebouillon gekochten
Zucchini, Tomaten, Zwiebeln
und Sellerie

33

Vorspeisen

Bol de Salade LIPP

Blattsalat mit Gemüse, gekochten Champignons
und Ei

CHF

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

Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons

16/22

Kaltes Süppchen nach Angebot

7.50

Hauptgänge

Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH)

serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites
dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise

CHF

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

Filet von der Rotbarbe

mit Taboulé, Zucchini, Gurke und Petersilie
serviert mit einer kalten Peperonisauce

42

Riesencrevetten

mit Tomaten und Peperoni
serviert auf Nudeln an Krustentiersauce

42

Vegetarisch

Grillierter grüner Spargel

mit Büffelmozzarella, Feigen und Peperoni aus dem
Ofen, gelben Randen an einer Portweinreduktion

24

Linguine

mit Morchelrahmsauce, grünen Spargel, Lattich
Lauch, Karotten

33

Beilagen

Pommes frites

CHF

6

Lipp Gemüse

6

Linguine

6

Spinat

6

Ratatouille

6