



Aujourd'hui midi

12. Februar 2018 – 16. Februar 2018
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Linsen und Kichererbsen Eintopf
serviert mit gebratenen Karotten
Spinat, Ricotta und Blumenkohl

26

Menu poisson

Atlantische Seezunge gebraten
serviert mit blanchierten
Keniabohnen, grünen Bohnen
Kapern und Frühlingkartoffeln

33

Menu viande

Grilliertes Lammgigot
mit hausgemachtem Chimichurri
dazu grillierte rote und gelbe
Pepperoni, Auberginen
und Zucchini

33

Vorspeisen

	CHF
Bol de Salade LIPP Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei	14
Endiviensalat mit Walnüssen, Birne und Roquefort	16
Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette	21
Sellerie und Taschenkrebssalat mit Mayonnaise	26
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
Crèmesuppe von Fenchel, Lauch und Sellerie	11

Hauptgänge

	CHF
Kalbschnitzel vom Grill 140g (CH) serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	41
Zürcher Geschnetzeltes (CH) zubereitet mit Kalbsfleisch, Kalbsnieren Pilzrahmsauce und Rösti	52
Boeuf Bouilli (CH) Tafelspitz mit Markknochen Gemüse, Salzkartoffeln, Apfel-Meerrettichschaum	39
Entrecôte Café de Paris 220g (A) Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	49
Glattbuttfilet an einer Muschelrahmsauce mit Fenchelsauerkraut	39
Filet vom Saibling an einer Vinaigrette von grünen Linsen und Essiggurken, Karottenpüree, gegrillten Zucchini und Fenchel	45
Riesencrevetten mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln an Krustentiersauce	42

Vegetarisch

Kürbisrisotto mit einem pochierten Ei, Mesclunsalat und Parmesan	28
Linguine mit Pilzrahmsauce, Krautstiel und Parmesan	26

Beilagen

	CHF
Pommes frites	6
Lipp Gemüse	6
Tagliatelle	6
Spinat	6
Risotto	6