



## Aujourd'hui midi

16. April 2018 – 20. April 2018  
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

### Menu végétarien

Pasta Reginette  
mit Spargel, Zuchetti  
Cocobohnen Spaghetti  
an Kräuterpesto  
serviert mit einem Eigelb

26

### Menu poisson

Gegrilltes Thunfischsteak  
und Tintenfisch  
serviert mit Chimichurri  
Babyartoffeln und  
Auberginenkavier

33

### Menu viande

Rindsschulterstiz  
geschmort in Rotwein  
mit sautierten roten Zwiebeln  
und Polenta

33

### Vorspeisen

|   | CHF            |
|---|----------------|
| <b>Bol de Salade LIPP</b><br>Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei  | 14             |
| <b>Fromage de Tête</b><br>Schweinskopfterrine serviert mit einem gekochtem Ei<br>und Salatbouquet   | 24             |
| <b>Artischocke</b><br>serviert mit Kräutervinaigrette   | 21             |
| <b>Sellerie und Taschenkrebssalat</b><br>mit Mayonnaise   | 26             |
| <b>Avocado ½ / 1/1</b><br>an selbstgemachter Vinaigrette mit Schnittlauch<br>mit Champignons / mit Crevetten  | 16/19<br>+3/+4 |
| <b>Schottischer Rauchlachs</b><br>serviert mit Salat, Kapern, roten Zwiebeln<br>Meerrettichschaum und getoastetem Hausbrot<br>80g / 120g  | 27/37          |
| <b>Rindstatar mit Cognac (CH)</b><br>serviert mit Babylattich an Caesar Dressing<br>und getoastetem Hausbrot<br>100g / 150g   | 29/39          |
| <b>Hausgemachte Entenleberterrine</b><br>serviert mit Feigenchutney, grünem Salat<br>und getoastetem Hausbrot<br>60g / 90g  | 29/39          |
| <b>La petite palette de hors d'œuvres LIPP</b><br>Rosa Crevetten, Rauchlachs, Rindstatar,<br>Lauch an Vinaigrette, Waldpilze, Ei Mimosa<br>hausgemachte Entenleberterrine mit Feigenchutney | 39             |
| <b>Assiette de moules á la crème / á la marinée</b> 250g  | 19.50          |

### Suppen

|  | CHF   |
|--|-------|
| <b>Fischsuppe</b> mit Sauce Rouille und Brotcroûtons | 16/22 |
| <b>Spargelcrèmesuppe</b>                             | 15    |

### Hauptgänge

|  | CHF |
|--|-----|
| <b>Kalbsschnitzel vom Grill</b> 140g (CH)<br>serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites<br>dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise | 41  |
| <b>Zürcher Geschnetzeltes (CH)</b><br>zubereitet mit Kalbsfleisch, Kalbsnieren<br>Pilzrahmsauce und Rösti                                    | 52  |
| <b>Bündner Lammfilet</b> 150g (CH)<br>mit Olivenkruste, Artischockenherzen, grüne Spargeln<br>Pinienkerne und Honigvinaigrette               | 53  |
| <b>Entrecôte Café de Paris</b> 220g (A)<br>Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter<br>serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites  | 49  |
| <b>Irishes Lachsfilet (Bio)</b><br>serviert mit einem Frikassée von Frühlingsgemüsen<br>und Morcheln an einer milden Currycrèmesauce         | 46  |
| <b>Filet vom Saibling</b><br>an einer Vinaigrette von grünen Linsen<br>und Essiggurken, Karottenpüree, gegrillten Zucchini<br>und Fenchel    | 45  |
| <b>Riesencrevetten</b><br>mit Tomaten und Peperoni<br>serviert auf Nudeln an Krustentiersauce  | 42  |
| <b>Vegetarisch</b>   |     |
| <b>Gratinierte Cannelloni</b><br>gefüllt mit Spinat, Ricotta und Ratatouille<br>an Tomatensauce  | 26  |
| <b>Carnaroli Risotto</b><br>mit grünem Spargel, braune Morcheln<br>und gealtertem Parmesan   | 28  |

### Beilagen

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



## *Les Huîtres*

|   |           |
|---|-----------|
| <b>DEGUSTATION «ROYALE» JULES VERNE</b>   | 155       |
| 2 Fines de Claire No1 and No3, 2 Spéciales de Claire No2 and No4<br>2 Papillon de Marennes d'Oléron und 1 Flasche Champagner «Bollinger special cuvée»  |           |
| <b>Plateau de l'Écailler « Classique »</b>  | 129       |
| Eine Platte mit 25 «Fines & Spéciales de Claire» Austern von unserem Ecailler   |           |
| <b>Plateau de l'Écailler « Royal »</b>  | 169       |
| Eine Platte mit 30 speziell ausgesuchten Austern<br>Ein „must“ für den Austernliebhaber<br>5 Papillons, 4 Fines de Claire No1, 5 Fines de Claire No3<br>5 Spéciales de Claire No2 und No4, 2 Ostra Regal, 2 Tsarskaya No2, 2 Gillardeau |           |
| <b>Huîtres façon « Rockefeller »</b>  | 21        |
| 3 Fines de Claires No3<br>überbacken mit einer leichten pikanten Spinat-Frühlingszwiebelkruste  |           |
| Fine de Claire No1  | Stk. 8    |
| Fine de Claire No3  | Stk. 6    |
| Spécial de Claire No2   | Stk. 6.50 |
| Spécial de Claire No4   | Stk. 5.50 |
| Tsarskaya No2   | Stk. 9    |
| Gillardeau  | Stk. 13   |
| Huîtres sauvages<br>Niederlande   | Stk. 9    |

## *Plateaux de Fruits de Mer*

|   |     |
|---|-----|
| <b>Plateau « LIPP »</b>   | 159 |
| 6 Fines de Claire No1, 3 Spéciales de Claire No2 und No4, 4 Papillons<br>4 Amandes, Bigorneaux, Bulots, 4 Palourdes, 6 Crevettes sauvages<br>Crevettes grises (ungeschält), ½ Homard, Moules  |     |
| <b>Plateau « Royal LIPP »</b>   | 299 |
| 6 Fines de Claire No1, 6 Spéciales de Claire No2 und No4, 2 Gillardeau, 4 Ostra Regal<br>6 Amandes, Bigorneaux, Bulots, 6 Palourdes, Moules, 8 Crevettes sauvages, Crevettes grises (ungeschält)<br>1 Homard, 2 Langoustines              |     |
| <b>Plateau « Imperial LIPP »</b>  | 399 |
| 6 Fines de Claire no1, 6 Spéciales de Claires no2 et no4, 4 Gillardeau, 6 Ostra Regal<br>6 amandes, bigorneaux, bulots, 8 palourdes, moules, 10 crevettes sauvages<br>crevettes grises (ungeschält), 1 homard, 6 langoustines, 1 tourteau |     |