

# Jules Verne

PANORAMABAR

## Aujourd'hui midi

09. März – 13. März 2015

Montag – Freitag 11:30 - 14:30 Uhr

### Menu végétarien

Pilzquiche serviert mit Rucola und Cherrytomaten

29

### Menu poisson

Gebratene Rotzungenfilets an Kapernbutter  
serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat

33

### Menu viande

Entenbrust an Honig-Limettensauce  
serviert mit Kartoffelkroketten und glasiertem Kohlrabi

33

<b>Vorspeisen</b>	CHF	<b>Hauptgänge</b>	CHF
LIPP Salat Blattsalat mit Gemüsestreifen Champignons und Ei	13	Wienerschnitzel (CH) mit Pommes Frites und Tagesgemüse	45
Hausgemachte Entenleberterrine mit geräucherter Entenbrust und Orangenkonfit	29 / 39	Entrecôte 200g (AUS) vom Grill	49
Schottischer Rauchlachs serviert mit frischen Meerrettichschaum und getoastetem Hausbrot		Irisches Lammkotelett 250g mit Thymian, Grillgemüse dazu gebratene Kartoffeln	49
80g	26		
120g	36		
Rindstatar (CH) mit getrockneten Tomaten und Basilikum und getoastetem Hausbrot	28	Lachssteak gebraten mit der Haut auf Meaux-Senfsauce dazu Camargue Reis und Spinat	39
100g	38		
150g			
Schnecken überbacken mit Knoblauchkräuterbutter		Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln gebraten auf Kürbisrisotto mit Haselnussöl	45
6 Stück	21		
12 Stück	32		
Assiète de moules 250g	19.50	<b>Vegetarisch</b>	CHF
<b>Suppen</b>	CHF	Pilz Risotto mit Schnittlauch und Mascarponeknödel	29
Fischsuppe	16 / 22		
Kürbiscrèmesuppe mit Lebkuchencroûtons	12	<b>Beilagen</b>	CHF
		Neue Kartoffeln	6
		Grillgemüse	6
		Tagliatelle	6
		Spinat	6
		LIPP-Gemüse	6