

Aujourd'hui midi

16. März – 20. März 2015

Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarian

Safranrisotto mit Grillgemüse und Mascarpone

29

Menu poisson

Gebratene St. Petersfischfilets an Muscheln-Senfsauce
serviert auf Blattspinat dazu Wildreis

33

Menu viande

Lammhuf aus dem Ofen an Ras el Hanout Rahmsauce
serviert mit südlichem Gemüse und Couscous

33

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