

Aujourd'hui midi

23. März – 24. März 2015

Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Ricotta-Bärlauch Agnolotti an Olivenöl serviert mit Cherrytomaten

29

Menu poisson

Gebratenes Saiblingfilet an Trauben-Walnussbutter
serviert mit Salzkartoffeln und Spargeln

33

Menu viande

Mistkratzerli im Ofen gebraten an Kräuterjus
serviert mit Bratkartoffeln und LIPP-Gemüse

33

Vorspeisen

	CHF
LIPP Salat Blattsalat mit Gemüsestreifen Champignons und Ei	13
Hausgemachte Entenleberterrine mit geräucherter Entenbrust und Orangenkonfit	29 / 39
Schottischer Rauchlachs serviert mit frischen Meerrettichschaum und getoastetem Hausbrot	80g 120g 26 36
Rindstatar (CH) mit getrockneten Tomaten und Basilikum und getoastetem Hausbrot	100g 150g 28 38
Schnecken überbacken mit Knoblauchkräuterbutter	6 Stück 12 Stück 21 32
Assiète de moules 250g	19.50

Suppen

	CHF
Fischsuppe	16 / 22
Kürbiscrèmesuppe mit Lebkuchencroûtons	12

Hauptgänge

	CHF
Wienerschnitzel (CH) mit Pommes Frites und Tagesgemüse	45
Entrecôte 200g (AUS) vom Grill	49
Irisches Lammkotelett 250g mit Thymian, Grillgemüse dazu gebratene Kartoffeln	49
Lachssteak gebraten mit der Haut auf Meaux-Senfsauce dazu Camargue Reis und Spinat	39
Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln gebraten auf Kürbisrisotto mit Haselnussöl	45

Vegetarisch

	CHF
Pilz Risotto mit Schnittlauch und Mascarponeknödel	29

Beilagen

	CHF
Neue Kartoffeln	6
Grillgemüse	6
Tagliatelle	6
Spinat	6
LIPP-Gemüse	6