

Aujourd'hui midi

20. April – 24. April 2015

Montag – Freitag 11:30 - 14:30 Uhr

Menu végétarien

Kartoffelgnocchi mit Spargeln
serviert mit getrockneten Tomaten und Mozzarella

29

Menu poisson

Eglifilet meunière mit Salzkartoffeln und Spinat

33

Menu viande

Lammkoteletts mit Pilaw Reis
grilliertem Gemüse und Kräuterbutter

33

Vorspeisen	CHF	Hauptgänge	CHF
LIPP Salat Blattsalat mit Gemüstreifen Champignons und Ei	13	Kalbssteak (CH) mit Spargeln an Morchelsauce und Butternudeln	59
Hausgemachte Entenleberterrine mit geräucherter Entenbrust und Orangenkonfit	29 / 39	Rinds Entrecôte 200g (AUS) vom Grill mit LIPP Gemüse und Pommes frites dazu wahlweise Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise	49
Schottischer Rauchlachs serviert mit frischem Meerrettichschaum und getoastetem Hausbrot		Entenbrust (FR) an Honig-Limettensauce auf Saubohnen mit Peperoni, Polenta und gebratenem Ziegenkäse	45
80g	26		
120g	36		
Rindstatar (CH) mit getrockneten Tomaten und Basilikum und getoastetem Hausbrot		Lachssteak auf der Haut gebraten an Bärlauchpesto serviert mit Spargelspitzen und Petersilienkartoffeln	39
100g	28		
150g	38		
Schnecken überbacken mit Knoblauchkräuterbutter		Spargelspitzen mit Riesencrevetten und Jakobsmuscheln serviert mit Piri-Piri Sauce und Venere Reis	48
6 Stück	21		
12 Stück	32		
Assiette de moules 250g	19.50		
		Vegetarisch	CHF
		Safran Risotto mit Grillgemüse und Mascarpone	29
Suppen	CHF		
Fischsuppe	16 / 22		
Geflügelbouillon mit Frühlingsgemüse und Champignons	13	Beilagen	CHF
		Couscous	6
		Grillgemüse	6
		Tagliatelle	6
		Spinat	6
		LIPP Gemüse	6