

Aujourd'hui midi

27. April – 30. April 2015

Montag – Donnerstag 11:30 - 14:30 Uhr

Menu végétarien

Bärlauchravioli serviert mit Cherrytomaten und Mascarpone

29

Menu poisson

Doradenfilet auf Safranfenchelgemüse
serviert mit Pilawreis

33

Menu viande

Mistkratzerli serviert mit Country Fries und Rataouille

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 | 26 |
| 120g | 36 |
| Rindstatar (CH) mit getrockneten Tomaten und Basilikum und getoastetem Hausbrot | |
| 100g | 28 |
| 150g | 38 |
| Schnecken überbacken mit Knoblauchkräuterbutter | |
| 6 Stück | 21 |
| 12 Stück | 32 |
| Assiete de moules 250g | 19.50 |

Suppen

| | CHF |
|---|---------|
| Fischsuppe | 16 / 22 |
| Geflügelbouillon mit Frühlingsgemüse und Champignons | 13 |

Hauptgänge

| | CHF |
|--|-----|
| Kalbssteak (CH) mit Spargeln an Morchelsauce und Butternudeln | 59 |
| Rinds Entrecôte 200g (AUS) vom Grill mit LIPP Gemüse und Pommes frites dazu wahlweise Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise | 49 |
| Entenbrust (FR) an Honig-Limettensauce auf Saubohnen mit Peperoni, Polenta und gebratenem Ziegenkäse | 45 |
| Lachssteak auf der Haut gebraten an Bärlauchpesto serviert mit Spargelspitzen und Petersilienkartoffeln | 39 |
| Spargelspitzen mit Riesencrevetten und Jakobsmuscheln serviert mit Piri-Pirisaucе und Venerereis | 48 |

Vegetarisch

| | CHF |
|--|-----|
| Safran Risotto mit Grillgemüse und Mascarpone | 29 |

Beilagen

| | CHF |
|-------------|-----|
| Couscous | 6 |
| Grillgemüse | 6 |
| Tagliatelle | 6 |
| Spinat | 6 |
| LIPP Gemüse | 6 |