

Aujourd'hui midi

18. Mai – 22. Mai 2015

Montag – Freitag 11:30 - 14:30 Uhr

Menu végétarien

Morchelravioli an Schnittlauchbutter

29

Menu poisson

Gebratenes Rotbarschfilet an Pesto
serviert mit Salzkartoffeln und Grillgemüse

33

Menu viande

Poulet-Saltimbocca an Rotweinsauce
serviert mit Safranrisotto und Spargeln

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
Assiette 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