

## Aujourd'hui midi

6. Oktober – 10. Oktober 2014

11:30 - 14:30 Uhr

### Menu végétarian

Quinoa serviert mit Grillgemüse und Ziegenkäse

26

### Menu poisson

Gebratenes Katfischfilet an Muschel-Crevettenrahmsauce  
serviert mit Venere Reis und glasierten Karotten

33

### Menu viande

Perlhuhnbrust an Pilzrahmsauce  
serviert mit Butternudeln und LIPP Gemüse

33

### Vorspeisen

	CHF
LIPP Salat	13
Blattsalat mit Gemüsestreifen Champignons und Ei	
Hausgemachte Entenleberterrine mit geräucherter Entenbrust und Orangenkonfit	29 / 39
Rauchlachsteller schottischer Lachs geräuchert mit Kirschenholz serviert mit frischen Meerrettichschaum	
80g	26
120g	36
Rindstatar (CH) mit getrockneten Tomaten und Basilikum	
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
Waldpilzcrèmesuppe mit Croûtons	12

### Hauptgänge

	CHF
Wienerschnitzel (CH) mit Pommes Frites und Tagesgemüse	45
Entrecôte 200g (AUS) vom Grill	49
Irisches Lammfilet mit schwarzen Oliven, 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
Pfifferling Risotto mit Schnittlauch und Mascarponeknödel	28

### Beilagen

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