

Aujourd'hui midi

13. Oktober – 17. Oktober 2014

11:30 - 14:30 Uhr

Menu végétarian

Omelette serviert mit Waldpilzen dazu Salzkartoffeln

26

Menu poisson

Gebratenes Doradenfilet an Balsamicoreduktion
serviert mit Kürbisrisotto

33

Menu viande

Hirschfleischvogel „Jäger Art“
serviert mit Spätzle, Rotkraut und Marroni

33

Vorspeisen	CHF	Hauptgänge	CHF
LIPP Salat	13	Wienerschnitzel (CH)	45
Blattsalat mit Gemüsestreifen Champignons und Ei		mit Pommes Frites und Tagesgemüse	
Hausgemachte Entenleberterrine	29 / 39	Entrecôte 200g (AUS)	49
mit geräucherter Entenbrust und Orangenkonfit		vom Grill	
Rauchlachsteller		Irishes Lammfilet	49
schottischer Lachs geräuchert mit Kirschenholz		mit schwarzen Oliven, Grillgemüse	
serviert mit frischen Meerrettichschaum		dazu gebratene Kartoffeln	
80g	26		
120g	36		
Rindstatar (CH)		Lachssteak gebraten mit der Haut	39
mit getrockneten Tomaten und Basilikum		auf Meaux-Senfsauce	
100g	28	dazu Camargue Reis und Spinat	
150g	38		
Schnecken		Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln	45
überbacken mit Knoblauchkräuterbutter		gebraten auf Kürbisrisotto	
6 Stück	21	mit Haselnussöl	
12 Stück	32		
Assiete de moules 250g	19.50	Vegetarisch	CHF
Suppen	CHF	Pfifferling Risotto	28
Fischsuppe	16 / 22	mit Schnittlauch und Mascarponeknödel	
Waldpilzcrèmesuppe mit Croûtons	12	Beilagen	CHF
		Neue Kartoffeln	6
		Grillgemüse	6
		Tagliatelle	6
		Spinat	6
		LIPP Gemüse	6