

Aujourd'hui midi

26. Januar – 30. Januar 2015
Montag – Freitag 11:30 - 14:30 Uhr

Menu végétarian

Spinatravioli mit confierten Cherrytomaten

29

Menu poisson

Gebratenes Doradenfilet an Dillsauce
dazu Fenchel und Wildreis

33

Menu viande

Perlhuhnbrust mit Champignonrahmsauce
dazu Wirsing mit Speck und Salzkartoffeln

33

Vorspeisen

	CHF
LIPP Salat Blattsalat mit Gemüsestreifen Champignons und Ei	13
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
Kürbiscrèmesuppe mit Lebkuchencroûtons	12

Hauptgänge

	CHF
Wienerschnitzel (CH) mit Pommes Frites und Tagesgemüse	45
Entrecôte 200g (AUS) vom Grill	49
Irishes Lammkotelett 250g mit Thymian, 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
Pilz Risotto mit Schnittlauch und Mascarponeknödel	29

Beilagen

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