

Aujourd'hui midi

08. Dezember – 12. Dezember 2014

11:30 - 14:30 Uhr

Menu végétarian

Trüffelagnolotti an Mascarpone Rahmsauce
26

Menu poisson

Gebratenes Doradenfilet auf sautiertem Fenchel
serviert mit Salzkartoffeln
33

Menu viande

Pouletgeschneitzertes an scharfer roter Currysauce
serviert mit Basmatireis und grillierten Auberginen
33

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