

## Aujourd'hui midi

14. März 2016 – 18. März 2016  
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

### Menu végétarien

Hörnchengratin mit  
Champignons, Gemüse und  
Parmesan

29

### Menu poisson

Gebratenes Eglifilet an  
Kapernbutter serviert mit  
Bratkartoffeln und Spinat mit  
Frühlingszwiebeln

33

### Menu viande

Ossobuco geschmort serviert mit  
Polenta und Karotten

33

### Vorspeisen

|   | CHF   |
|---|-------|
| Lauwarmer Lauch<br>serviert mit Ei Mimosa   | 13    |
| Ganze Avocado<br>an selbstgemachter Vinaigrette   | 19    |
| Schottischer Rauchlachs<br>mit Sauercreme, Babylattich, Haselnussvinaigrette und<br>getoastetem Hausbrot          | 26    |
| 80g   | 36    |
| 120g  |       |
| Rindstatar mit Cognac (CH)<br>serviert mit Kapern, Essiggurken und getoastetem<br>Hausbrot                        | 28    |
| 100g  | 38    |
| 150g  |       |
| Hausgemachte Entenleberterrine<br>serviert mit Feigenchutney  | 29    |
| 60g   | 39    |
| 90g   |       |
| Schnecken<br>überbacken mit Knoblauchkräuterbutter  | 21    |
| 6 Stück   | 32    |
| 12 Stück  |       |
| Austern "Rockefeller Art"<br>3 Fine de Claire No.3 überbacken mit einer pikanten<br>Spinat-Frühlingszwiebelkruste | 21    |
| Assiète de moules 250g  | 19.50 |

### Suppen

|   | CHF     |
|---|---------|
| Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons | 16 / 22 |
| Kartoffel-Lauchsuppe mit Pistou               | 13      |

### Hauptgänge

|   | CHF |
|---|-----|
| Kalbschnitzel vom Grill 140g (CH)<br>mit Lipp Gemüse und Pommes frites<br>dazu wahlweise Kräuterbutter oder Sauce béarnaise         | 43  |
| Rindsfiletmedaillons vom Grill 180g (AUS)<br>mit LIPP Gemüse und Pommes frites<br>dazu wahlweise Kräuterbutter oder Sauce béarnaise | 59  |
| Doppelte Lammkotelette<br>mit Thymian, serviert mit Bratkartoffeln und<br>Grillgemüse   | 49  |
| Kabeljaufilet<br>serviert mit Herzmuscheln, Lauch, Kürbis<br>und Spinatsalat an Sherryvinaigrette<br>mit gerösteten Nüssen          | 39  |
| Riesencrevetten und Jakobsmuscheln<br>auf Kürbisrisotto mit Pistazien<br>an Nussöl serviert   | 45  |
| Lachssteak<br>auf der Haut gebraten an Meauxsensauce<br>serviert mit Spinat und Camargueris   | 39  |

### Vegetarisch

|  | CHF |
|--|-----|
| Torteloni<br>gefüllt mit Spinat und Ricotta<br>serviert an Rahmsauce mit Rucola und Sbrinz | 28  |

### Beilagen

|               | CHF |
|---------------|-----|
| Pommes frites | 6   |
| Grillgemüse   | 6   |
| Tagliatelle   | 6   |
| Spinat        | 6   |
| Lipp Gemüse   | 6   |