

## Aujourd'hui midi

13. Juli – 17. Juli 2015  
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

### Menu végétarien

Quadroloni  
gefüllt mit Eierschwämmli  
serviert an Schnittlauch-  
Tomatenbutter

29

### Menu poisson

Gebratenes St Pierreilet  
mit Muscheln an Knoblauch und  
Chili serviert mit  
Süsskartoffelpüree und Broccoli

33

### Menu viande

Grilliertes Rumpsteak  
mit Kräuterbutter  
serviert auf Salatbouquet

33

### Vorspeisen

	CHF
Wildcrevetten (6 Stück) mit Mayonnaise	39
Ganze Avocado an selbstgemachter Vinaigrette	19
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum und getoastetem Hausbrot	80g 120g 26 36
Rindstartar (CH) getrocknete Tomaten, Basilikum und getoastetem Hausbrot	100g 150g 28 38
Hausgemachte Entenleberterrine mit geräucherter Entenbrust und Orangenkonfit	60g 90g 29 39
Schnecken überbacken mit Knoblauchkräuterbutter	6 Stück 12 Stück 21 32
Assiète de moules 250g	19.50

### Suppen

	CHF
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16 / 22
Gazpacho kalte andalusische Gemüsesuppe serviert mit Tomaten-Mozzarella Bruschetta	14

### Hauptgänge

	CHF
Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH) mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu wahlweise Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	43
Rindsentrecôte vom Grill 200g (AUS) mit LIPP Gemüse und Pommes frites dazu wahlweise Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	49
Entenbrust (FR) mit Nektarinen, Saubohnen und lauwarmen Ziegenkäse (20 Min.)	49
Hummer an Olivenöl mit Zitronenmelisse parfümiert an Salzkartoffeln oder Basmatireis, dazu Grillgemüse oder Spinat	halber Hummer ganzer Hummer 39 79
Lauwarmes Zanderfilet an Balsamico serviert auf einem Sommersalat	39
Red Snapper, Oktopus, Calamares, Riesencrevetten Jakobsmuscheln und Zander serviert mit Piri-Piri Sauce, dazu Salzkartoffeln und Peperonata	59

### Vegetarisch

	CHF
Omelette mit Spinat, Mozzarella und Basilikum serviert an Petersilienkartoffeln	26

### Beilagen

	CHF
Pommes frites	6
Grillgemüse	6
Pappardelle	6
Spinat	6
LIPP Gemüse	6