

Aujourd'hui midi

17. November – 21. November 2014

11:30 - 14:30 Uhr

Menu végétarian

Pochierte Eier auf Spinat an Sauce Hollandaise
serviert mit Salzkartoffeln

26

Menu poisson

Gebratene Doradenfilets auf Süsskartoffelpüree
serviert mit Broccoli

33

Menu viande

Kaninchenfilet an Rosmarinjus
serviert mit Griessnocken und Vichykarotten

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
Assiette de moules 250g	19.50

Suppen

	CHF
Fischsuppe	16 / 22
Waldpilzcrèmesuppe mit Croûtons	12

Hauptgänge

	CHF
Wienerschnitzel (CH) mit Pommes Frites und Tagesgemüse	45
Entrecôte 200g (AUS) vom Grill	49
Irishes Lammfilet mit schwarzen Oliven, 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
Pfifferling Risotto mit Schnittlauch und Mascarponeknödel	28

Beilagen

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