

## Aujourd'hui midi

21. Dezember 2015 – 23. Dezember 2015  
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

### Menu végétarien

Ricotta-Spinat Tortellini  
serviert mit getrockneten Tomaten,  
Oliven und Rucola

29

### Menu poisson

Rotbarbenfilet an Zitronensauce  
serviert mit Broccoli  
und gebackener Süsskartoffel

33

### Menu viande

Lammhüftli an Rosmarinjus  
serviert mit Polenta  
und Bohnen

33

### Vorspeisen

	CHF
Babylattichsalat serviert mit Speck, Croutons und gehacktem Ei dazu lauwarmer Ziegenkäse und Walnüsse	22
Ganze Avocado an selbstgemachter Vinaigrette	19
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum und getoastetem Hausbrot	26
80g	36
120g	
Rindstatar (CH) getrocknete Tomaten, Basilikum und getoastetem Hausbrot	28
100g	38
150g	
Hausgemachte Entenleberterrine mit geräucherter Entenbrust und Orangenkonfit	29
60g	39
90g	
Schnecken überbacken mit Knoblauchkräuterbutter	21
6 Stück	32
12 Stück	
Austern "Rockefeller Art" 3 Fine de Claire No.3 überbacken mit einer pikanten Spinat-Frühlingszwiebelkruste	21
Assiète de moules 250g	19.50

### Suppen

	CHF
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16 / 22
Kürbiscremesuppe mit Lebkuchencroûtons	13

### Hauptgänge

	CHF
Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH) mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu wahlweise Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	43
Rindsfiletmedaillons vom Grill 180g (AUS) mit LIPP Gemüse und Pommes frites dazu wahlweise Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	59
Doppelte Lammkotelettes mit Thymian, serviert mit Bratkartoffeln und Grillgemüse	49
Grillierter Hummer an Basilikumpesto mit Grillgemüse	39
halber Hummer	79
ganzer Hummer	
Riesencrevetten und Jakobsmuscheln auf Kürbisrisotto mit Pistazien an Nussöl serviert	45
Lachssteak auf der Haut gebraten an Meauxsenfsauce serviert mit Spinat und Camargueris	39

### Vegetarisch

	CHF
Agnolotti gefüllt mit Kürbis an Traubenbutter mit Nüssen und getrockneten Äpfeln	28

### Beilagen

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