

# Jules Verne

PANORAMABAR

## Aujourd'hui midi

22. September – 26. September 2014

11:30 – 14:30 Uhr

### Menu végétarien

Fettucine mit frischen saisonalen Pilzen und Schnittlauch an Olivenöl

22.50

### Menu poisson

Gebratenes Lachsforellenfilet  
mit Kapern und getrockneten Tomaten  
serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat

29.50

### Menu viande

Sautierte Kalbslebertranche mit Speck  
serviert mit Bratkartoffeln und LIPP Gemüse

29.50

<b>Vorspeisen</b>		<b>Hauptgänge</b>	
LIPP Salat Blattsalat mit Gemüsestreifen Champignons und Ei	13	Wienerschnitzel (CH) mit Pommes Frites und Tagesgemüse	44
Cavaillon Melone mit Bayonne Schinken	19	Entrecôte 200g (AUS) vom Grill	49
Rauchlachsteller schottischer Lachs geräuchert mit Kirschenholz serviert mit frischen Meerrettichschaum	26 / 36	Mistkratzerli (FR) mit Kräutern, Frühlingkartoffeln und Saisongemüse	39
Rindstatar (CH) mit getrockneten Tomaten und Basilikum		Schwertfischfilet mit Kalamataoliven, Cherrytomaten und Koriander, dazu Grillgemüse und Süsskartoffel aus dem Ofen	49
100g	27		
150g	37		
Schnecken überbacken mit Knoblauchkräuterbutter		Jakobsmuscheln gebraten auf Spinatrisotto mit Öl von rotem Pfeffer	47
6 Stück	21		
12 Stück	32		
Riesencrevetten gebraten mit Olivenöl, Ingwer, Chili und Zitronengras	39		
		<b>Vegetarisch</b>	
<b>Suppen</b>		Zweierlei Quinoa mit Champignons, grünem Spargel und Ziegenkäse	29
Fischsuppe	16 / 22		
Gazpacho	14	<b>Beilagen</b>	
		Neue Kartoffeln	6
		Kartoffelgratin	6
		Tagliatelle	6
		Spinat	6
		LIPP Gemüse	6