

## Aujourd'hui midi

16. Januar 2017 – 20. Januar 2017  
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

### Menu végétarien

Im Ofen gebratener Wirsing  
mit Kräuter-Kartoffelpüree  
Zucchettistreifen  
und „Broccoli Mimosa“  
serviert mit Sauce Béarnaise

26

### Menu poisson

Lachssteak vom Grill  
mit Mandel- Kapernbutter  
serviert mit Salzkartoffeln  
und Spinat

33

### Menu viande

Fleischbällchen vom Wild  
in Rotweinsauce  
serviert mit Polenta und Karotten

33

### Vorspeisen

#### Bol Salat LIPP

Blattsalat mit Gemüse, gekochten Champignons  
und Ei

CHF

14

#### Crevette Royal

serviert mit Cocktailsauce und getoastetem Hausbrot

19

#### Artischocke

serviert mit Kräutervinaigrette

19

#### Grüner Linsensalat

mit saisonalem Gemüse, Speck  
und Haselnüssen

16

#### Avocado ½ / 1/1

an selbstgemachter Vinaigrette  
mit Champignons / mit Crevetten

16/19

+3/+4

#### Schottischer Rauchlachs

mit Sauercreme, Babylattich, Haselnussvinaigrette  
und getoastetem Hausbrot  
80g / 120g

27/37

#### Rindstatar mit Cognac (CH)

serviert mit Kapern, Essiggurken  
und getoastetem Hausbrot  
100g / 150g

29/39

#### Hausgemachte Entenleberterrine

serviert mit Feigenchutney und Salat  
und getoastetem Hausbrot  
60g / 90g

29/39

#### La petite palette de hors d'œuvres LIPP

Rosa Crevetten, Rauchlachs, Rindstatar,  
Lauch an Vinaigrette, Waldpilzsalat, Ei Mimosa  
und Entenleberterrine mit Feigenchutney

39

#### Assiette de moules 250g

19.50

### Suppen

**Fischsuppe** mit Sauce Rouille und Brotcrouçons

16/22

**Selleriecrèmesuppe**

13

### Hauptgänge

#### Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH)

serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites  
dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise

CHF

46

#### Wienerschnitzel (CH)

serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites

47

#### Boeuf bouilli (CH)

Tafelspitz mit Markknochen  
Meerrettisch-Apfelschaum, Gemüse und Salzkartoffeln

39

#### Entrecôte Café de Paris 220g (A)

Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter  
serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites

49

#### Entenbrust (F)

mit Akazienhonig mariniert  
serviert mit Gemüsebulgur

52

#### Kabeljaufilet

an Aiolisauce  
serviert mit Lipp Gemüse und Salzkartoffeln

39

#### Riesencrevetten

mit Tomaten und Peperoni  
serviert auf Nudeln an Krustentiersauce

42

#### Ossobucco vom Seeteufel

an Steinpilzrahmsauce  
serviert auf Petersilien-Kartoffelpurre

49

### Vegetarisch

CHF

#### Tortelloni

gefüllt mit Rucola an Rahmsauce mit Estragon  
serviert mit Kürbis und Nüssen

33

### Beilagen

CHF

Pommes frites

6

Ratatouille

6

Tagliatelle

6

Spinat

6

Lipp Gemüse

6