

Aujourd'hui midi

13. Februar 2017 – 17. Februar 2017
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

6 Minuten Ei
serviert auf Polenta
mit Ratatouille, Zucchini
und Spinat
dazu Olivenöl und Sherryessig

26

Menu poisson

Fischsuppe
mit St. Pierre und Muscheln
serviert mit Salzkartoffeln
im Safransud gekocht
dazu Sauce Rouille und Crôtons

33

Menu viande

„Boeuf Stroganoff“
serviert mit Rösti
und Sauerrahm

33

Vorspeisen

	CHF
Bol Salat LIPP Blattsalat mit Gemüse, gekochten Champignons und Ei	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 Sauercrème, 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

	CHF
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcrouçons	16/22
Selleriecrèmesuppe	13

Hauptgänge

	CHF
Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH) serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	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-Kartoffelpurée	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