

## Aujourd'hui midi

20. Februar 2017 – 24. Februar 2017  
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

### Menu végétarien

Gebackener Kürbis auf Quinoa mit Kichererbsen, Rucola und Bohnen dazu ein pochiertes Ei, frische Paprikaisalsa, Oliven und Fetakäse

26

### Menu poisson

Grilliertes Felchenfilet an Pesto aus getrockneten Tomaten serviert auf Papardelle mit Gemüse an Basilikum Pesto

33

### Menu viande

Gebratene Perlhuhnbrust mit Rohschinken auf Kartoffel-Wallnussstock serviert mit gedämpftem und frittiertem Wirsing an einer Rotweibuttersauce

33

### Vorspeisen

	CHF
<b>Bol Salade LIPP</b> Blattsalat mit Gemüse, gekochten Champignons und Ei	14
<b>Crevette Royal</b> serviert mit Cocktailsauce und getoastetem Hausbrot	19
<b>Artischocke</b> serviert mit Kräutervinaigrette	19
<b>Grüner Linsensalat</b> mit saisonalem Gemüse, Speck und Haselnüssen	16
<b>Avocado ½ / 1/1</b> an selbstgemachter Vinaigrette mit Champignons / mit Crevetten	16/19 +3/+4
<b>Schottischer Rauchlachs</b> mit Sauercrème, Babylattich, Haselnussvinaigrette und getoastetem Hausbrot 80g / 120g	27/37
<b>Rindstatar mit Cognac (CH)</b> serviert mit Kapern, Essiggurken und getoastetem Hausbrot 100g / 150g	29/39
<b>Hausgemachte Entenleberterrine</b> serviert mit Feigenchutney und Salat und getoastetem Hausbrot 60g / 90g	29/39
<b>La petite palette de hors d'œuvres LIPP</b> Rosa Crevetten, Rauchlachs, Rindstatar, Lauch an Vinaigrette, Waldpilzsalat, Ei Mimosa und Entenleberterrine mit Feigenchutney	39
<b>Assiete de moules 250g</b>	19.50

### Suppen

	CHF
<b>Fischsuppe</b> mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16/22
<b>Selleriecrèmesuppe</b>	13

### Hauptgänge

	CHF
<b>Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH)</b> serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	46
<b>Wienerschnitzel (CH)</b> serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	47
<b>Boeuf bouilli (CH)</b> Tafelspitz mit Markknochen Meerrettisch-Apfelschaum, Gemüse und Salzkartoffeln	39
<b>Entrecôte Café de Paris 220g (A)</b> Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	49
<b>Entenbrust (F)</b> mit Akazienhonig mariniert serviert mit Gemüsebulgur	52
<b>Kabeljaufilet</b> an Aiolisauce serviert mit Lipp Gemüse und Salzkartoffeln	39
<b>Riesencrevetten</b> mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln an Krustentiersauce	42
<b>Ossobucco vom Seeteufel</b> an Steinpilzrahmsauce serviert auf Petersilien-Kartoffelpurre	49

### Vegetarisch

	CHF
<b>Tortelloni</b> 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