

Aujourd'hui midi

27. Februar 2017 – 3. März 2017
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Kürbisrisotto
mit Mesclun Salat
blanchierten Baby Zucchini
frischem Ziegenkäse
und einem gekochten Ei

26

Menu poisson

Filet vom Wolfsbarsch
auf einem Pilzragout
gekochtem Lauch, Ruccola Salat
und Aioli Sauce

33

Menu viande

Rindsragout
mit einer Senfsauce
gebratenen Pilzen und Rösti

33

Vorspeisen

Bol Salade 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

Assiete de moules 250g

19.50

Suppen

CHF

Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons

16/22

Selleriecrèmesuppe

13

Hauptgänge

Kalbschnitzel 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
Meerrettich-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 Rocula an Rahmsauce mit Estragon
serviert mit Kürbis und Nüssen

33

Beilagen

CHF

Pommes frites

6

Ratatouille

6

Tagliatelle

6

Spinat

6

Lipp Gemüse

6