

Aujourd'hui midi

06. März 2017 – 10. März 2017
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Gebackene
Aubergine und Tomate
auf schwarzem Reis, Rucoasalat
frittierten Zucchetti
und einem pochierten Ei
serviert mit Sauce Hollandaise

26

Menu poisson

Lachs Filet „Meunière“
mit Blattspinat und Salzkartoffeln
serviert mit gerösteten Mandeln
und Kapern

33

Menu viande

Gebratenens Kalbssteak
mit hausgemachter BBQ Sauce
serviert mit Süsskartoffelstock
Wintergemüse
und violetten Kartoffel Chips

33

Vorspeisen

| | CHF |
|--|----------------|
| Bol Salade 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 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

| | CHF |
|---|-----|
| Kalbschnitzel 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-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 |