

## Aujourd'hui midi

3. April 2017 – 7. April 2017  
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

### Menu végétarien

Hörnli Gratin  
mit Gemüse, Peterli  
und einem pochierten Ei

26

### Menu poisson

Schottisches Lachssteak  
mit Herzmuscheln  
in Weissweinsauce  
dazu Sellerieknolle, Kohl  
und Frühlingszwiebeln

33

### Menu viande

„Coq au vin“  
Gekochter Hühnerschenkel  
mit Rotweinsauce  
Speck, Pilzen  
und Kartoffelpüree

33

### Vorspeisen

#### Bol de Salade LIPP

Blat Salat mit Gemüse, gekochten Champignons  
und Ei

CHF

14

#### Crevette Royal

serviert mit Cocktailsauce und getoastetem Hausbrot

19

#### Artischocke

serviert mit Kräutervinaigrette

19

#### Salat von Norwegischen Königskrabben

mit Mango, Tomaten, Avocado an Kräuter-Vinaigrette  
Honig, Orange und Ingwer

36

#### 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

Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons

16/22

Weisse Bohnencremesuppe

11

### 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

#### Konfierte Entenkeule (F- Region Landes)

mit kleinen Kartoffeln, Karotten, sautiertem Wirsing  
und Peterli an einer Crème de Cassis Sauce

42

#### Entrecôte Café de Paris 220g (A)

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

49

#### Lammrücken (CH)

an Demi Glace mit Thymian, Süsskartoffelstock  
sautierten grünen Bohnen mit Schalotten  
Sardellen, Knoblauch und einer Frühlingskarotte

55

#### Saibling vom Genfersee

an einer Vinaigrette von grünen Linsen & Essiggurken  
Karotten-Püree, gegrillten Zucchini und Fenchel

45

#### Riesencrevetten

mit Tomaten und Peperoni  
serviert auf Nudeln an Krustentiersauce

42

#### Nordsee Glattbutt

gebraten mit grillierten grünen Spargel, Kapernbutter  
Zitrone und frischen Kräutern

51

### Vegetarisch

CHF

#### Linguine

mit Morchelrahmsauce, grünen Spargel, Lattich  
Lauch, Karotten und Parmesan

33

### Beilagen

CHF

Pommes frites

6

Lipp Gemüse

6

Linguine

6

Spinat

6

Ratatouille

6