

Aujourd'hui midi

10. April 2017 – 14. April 2017
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Ein frittiertes 6 Minuten Ei
auf einem Portobello Pilz
und Randenpürée
dazu blanchierter Palmkohl
und Rosmarin crème

26

Menu poisson

Dorade Royal Filet
serviert auf Ratatouille
dazu Portulak, Kapern
und gebratene Cherrytomaten
an einer Tomatensauce

33

Menu viande

„Bœuf Stroganoff“
Sautierte Rindswürfel
serviert mit Rösti und Sauerrahm

33

Vorspeisen

	CHF
Bol de Salade LIPP	14
Blattsalat mit Gemüse, gekochten Champignons und Ei	
Crevette Royal	19
serviert mit Cocktailsauce und getoastetem Hausbrot	
Artischocke	19
serviert mit Kräutervinaigrette	
Salat von Norwegischen Königskrabben	36
mit Mango, Tomaten, Avocado an Kräuter-Vinaigrette Honig, Orange und Ingwer	
Avocado ½ / 1/1	16/19
an selbstgemachter Vinaigrette mit Champignons / mit Crevetten	
	+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	39
Rosa Crevetten, Rauchlachs, Rindstatar, Lauch an Vinaigrette, Waldpilzsalat, Ei Mimosa und Entenleberterrine mit Feigenchutney	
Assiete de moules 250g	19.50

Suppen

	CHF
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16/22
Weisse Bohnencremesuppe	11

Hauptgänge

	CHF
Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH)	46
serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	
Wienerschnitzel (CH)	47
serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	
Konfierte Entenkeule (F- Region Landes)	42
mit kleinen Kartoffeln, Karotten, sautiertem Wirsing und Peterli an einer Crème de Cassis Sauce	
Entrecôte Café de Paris 220g (A)	49
Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	
Lammrücken (CH)	55
an Demi Glace mit Thymian, Süsskartoffelstock sautierten grünen Bohnen mit Schalotten Sardellen, Knoblauch und einer Frühlingskarotte	
Saibling vom Genfersee	45
an einer Vinaigrette von grünen Linsen & Essiggurken Karotten-Püree, gegrillten Zucchini und Fenchel	
Riesencrevetten	42
mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln an Krustentiersauce	
Nordsee Glatbutt	51
gebraten mit grillierten grünen Spargel, Kapernbutter Zitrone und frischen Kräutern	

Vegetarisch

	CHF
Linguine	33
mit Morchelrahmsauce, grünen Spargel, Lattich Lauch, Karotten und Parmesan	

Beilagen

	CHF
Pommes frites	6
Lipp Gemüse	6
Linguine	6
Spinat	6
Ratatouille	6