

## Aujourd'hui midi

22. Mai 2017 – 26. Mai 2017  
Montag – Freitag 11:30 - 14:30 Uhr

### Vorspeisen

	CHF
<b>Bol de Salade LIPP</b>	14
Blattsalat mit Gemüse, gekochten Champignons und Ei	
<b>Crevette Royal</b>	19
serviert mit Cocktailsauce und getoastetem Hausbrot	
<b>Artischocke</b>	19
serviert mit Kräutervinaigrette	
<b>Salat von Norwegischen Königskrabben</b>	36
mit Mango, Tomaten, Avocado an Kräuter-Vinaigrette Honig, Orange und Ingwer	
<b>Avocado ½ / 1/1</b>	16/19
an selbstgemachter Vinaigrette mit Champignons / mit Crevetten	
	+3/+4
<b>Schottischer Rauchlachs</b>	
mit Sauercreme, 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, grüner Salat und getoastetem Hausbrot	
60g / 90g	29/39
<b>La petite palette de hors d'œuvres LIPP</b>	39
Rosa Crevetten, Rauchlachs, Rindstatar, Lauch an Vinaigrette, Waldpilzsalat, Ei Mimosa und Entenleberterrine mit Feigenchutney	
<b>Assiete de moules 250g</b>	19.50

### Suppen

	CHF
<b>Fischsuppe</b> mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16/22
<b>Blumenkohlcrèmesuppe</b> mit Schnittlauch	11

### Hauptgänge

	CHF
<b>Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH)</b>	41
serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	
<b>Wienerschnitzel (CH)</b>	47
serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	
<b>Konfierte Entenkeule (F- Region Landes)</b>	47
mit kleinen Kartoffeln, Karotten, sautiertem Wirsing und Peterli an einer Crème de Cassis Sauce	
<b>Entrecôte Café de Paris 220g (A)</b>	49
Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	
<b>Halbes Poulet ohne Knochen</b>	44
gebraten mit Thymian, Zitrone, gebackenem Gemüse Tomaten und Orzo Pasta	
<b>Saibling vom Genfersee</b>	45
an einer Vinaigrette von grünen Linsen & Essiggurken Karotten-Püree, gegrillten Zucchini und Fenchel	
<b>Riesencrevetten</b>	42
mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln an Krustentiersauce	
<b>Nordsee Glatbutt</b>	51
gebraten mit grillierten grünen Spargel, Kapernbutter Zitrone und frischen Kräutern	
<b>Vegetarisch</b>	CHF
<b>Linguine</b>	33
mit Morchelrahmsauce, grünen Spargel, Lattich Lauch, Karotten	
<b>Beilagen</b>	CHF
Pommes frites	6
Lipp Gemüse	6
Linguine	6
Spinat	6
Ratatouille	6