

Aujourd'hui midi

26. Juni 2017 – 30. Juni 2017
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Salat von Kenya Bohnen
mit gekochtem Bulgur
Zucchetti, Spinat und Rucolasalat
serviert mit Fetakäse
und einem pochierten Ei

26

Menu poisson

Filet vom Saibling
mit grillierter Avocado
gebackenem Fenchel
Lattich und Brokkoli

33

Menu viande

Rindswürfel mit Kirschen
auf Basmati Reis
Zuchetti- und Rettichspaghetti
getoasteten Kürbis-
und Pinienkernen
dazu eine Portweinreduktion
und Himbeeressig

33

Vorspeisen

	CHF
Bol de Salade LIPP Blattsalat mit Gemüse, gekochten Champignons und Ei	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 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, grüner 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

	CHF
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16/22
Kaltes Süsschen nach Angebot	7.50

Hauptgänge

	CHF
Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH) serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	41
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	47
Entrecôte Café de Paris 220g (A) Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	49
Halbes Poulet ohne Knochen gebraten mit Thymian, Zitrone, gebackenem Gemüse Tomaten und Orzo Pasta	44
Filet von der Rotbarbe mit Taboulé, Zucchini, Gurke und Petersilie serviert mit einer kalten Peperonisauce	42
Riesencrevetten mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln an Krustentiersauce	42

Vegetarisch

Grillierter grüner Spargel mit Büffelmozzarella, Feigen und Peperoni aus dem Ofen, gelben Randen an einer Portweinreduktion	24
Linguine mit Morchelrahmsauce, grünen Spargel, Lattich Lauch, Karotten	33

Beilagen

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