



## Aujourd'hui midi

4. September 2017 – 8. September 2017  
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

### Menu végétarien

Pochiertes Ei  
auf gegrilltem Spargel, Karotten  
und Chicorée  
mit gebackener Tomate  
und Ricotta, an einem  
Zitronen-Honig Dressing

26

### Menu poisson

Saiblingsfilet "à la meunière"  
auf Spinat und Salzkartoffeln

33

### Menu viande

Lammschulter  
in Rotwein geschmort  
serviert mit sautierten Karotten  
und Broccoli  
dazu Salzkartoffeln

33

### Vorspeisen

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

### Suppen

	CHF
<b>Fischsuppe</b> mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16/22
<b>Kaltes Süsspchen nach Angebot</b>	7.50

### Hauptgänge

	CHF
<b>Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH)</b> serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	41
<b>Wienerschnitzel (CH)</b> serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	47
<b>Konfierte Entenkeule (F- Region Landes)</b> mit kleinen Kartoffeln, Karotten, sautiertem Wirsing und Peterli an einer Crème de Cassis Sauce	47
<b>Entrecôte Café de Paris 220g (A)</b> Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	49
<b>Halbes Poulet ohne Knochen</b> gebraten mit Thymian, Zitrone, gebackenem Gemüse Tomaten und Orzo Pasta	44
<b>Filet von der Rotbarbe</b> mit Taboulé, Zucchini, Gurke und Petersilie serviert mit einer kalten Peperonisauce	42
<b>Riesencrevetten</b> mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln an Krustentiersauce	42

### Vegetarisch

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

### Beilagen

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