



Aujourd'hui midi

18. September 2017 – 22. September 2017
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Ei mit Pilzrahmsauce
mit Kartoffelsock, Mangold und
Sellerieknollen

26

Menu poisson

«Loup de mer»
mit gebratenen Pilzen und Lauch
an einem Peterlidressing
mit Knoblauch und Kapern
dazu Aiolisauce

33

Menu viande

«Boeuf Bourguignon»
mit Kartoffelgratin, Karotten
Speck, weissen Pilzen
und Silberzwiebeln

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
Assiete de moules 250g	19.50

Suppen

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

Hauptgänge

	CHF
Kalbschnittel vom Grill 140g (CH) serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	41
Wienerschnittel (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