

Aujourd'hui midi

26. September 2016 – 30. September 2016
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Hörnigratin mit Karotten
Pilzen und Zuchetti
überbacken mit Raclettekäse

26

Menu poisson

Dorade Royal
auf gebratenem Radicchio
und Kohlrabi
serviert an Krustentierreduktion

33

Menu viande

Pouletbrust
serviert an Pilzrahmsauce
auf Kartoffel-Spinatpurée

33

Vorspeisen

	CHF
Wildterrinen serviert mit Selleriesalat Birne und Quittengelee	25
Ganze Avocado an selbstgemachter Vinaigrette mit Champignons / mit Crevetten	19 22/23
Schottischer Rauchlachs mit Sauercreme, Babylattich, Haselnussvinaigrette und getoastetem Hausbrot 80g / 120g	26/36
Rindstatar mit Cognac (CH) serviert mit Kapern, Essiggurken und getoastetem Hausbrot 100g / 150g	28/38
Hausgemachte Entenleberterrinen serviert mit Feigenchutney und Nüsslisalat und getoastetem Hausbrot 60g / 90g	29/39
Schnecken überbacken mit Knoblauchkräuterbutter 6 Stück / 12 Stück	23/36
Hors d'œuvres LIPP Rosa Crevetten, Rauchlachs, Rindstatar Lauch an Vinaigrette, Waldpilzsalat, Ei Mimosa Entenleberterrinen mit Feigenchutney und	39
Assiette de moules 250g	19.50
Suppen	CHF
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16 / 22
Kürbscremesuppe mit Nüssen	13

Hauptgänge

	CHF
Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH) mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	43
Rindsfilet 200g (AUS) in einer Pfefferkruste an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpuree	59
Kotelette vom Hirsch serviert an Cassissauce mit Spätzle, Rotkraut, glasierten Maroni und pochierter Birne	49
Ossobucco vom Seeteufel serviert auf Tomaten und Zuchetti mit Pesto	49
Filet vom Kabeljau an Aiolisauce serviert mit Gemüse der Saison und Salzkartoffeln	45
Wolfsbarsch aus dem Ofen serviert mit saffranierem Fenchel dazu eine Salsa von Peperoni und Tomaten	52
Vegetarisch	CHF
Tortelloni gefüllt mit Rocula an Rahmsauce mit Estragon serviert mit Kürbis und Nüssen	28
Beilagen	CHF
Pommes frites	6
Ratatouille	6
Tagliatelle	6
Spinat	6
Lipp Gemüse	6
Kartoffelpuree	6