

## Aujourd'hui midi

10. Oktober 2016 – 14. Oktober 2016  
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

### Menu végétarien

Quiche  
mit Spinat und Feta  
serviert mit grilliertem  
Babylattich und Randen  
an einem  
Olivenöl-Zitronensaft Dressing

26

### Menu poisson

Filet vom St. Pierre  
an Tomatensauce  
mit Muscheln  
Salzkartoffeln gekocht in Safransud  
und Croustons

33

### Menu viande

Kanninchenschenkel  
gekocht in Bouillon  
an Sensauce  
serviert mit zweierlei Randen,  
gelben Karotten und Salzkartoffeln

33

### Vorspeisen

	CHF
Wildterriner 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	27/37
Rindstatar mit Cognac (CH) serviert mit Kapern, Essiggurken und getoastetem Hausbrot 100g / 150g	29/39
Hausgemachte Entenleberterriner 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 Entenleberterriner mit Feigenchutney und	39
Assiette de moules 250g	19.50
<b>Suppen</b>	CHF
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroustons	16 / 22
Kürbiscremesuppe mit Nüssen	13

### Hauptgänge

	CHF
Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH) mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	46
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 Zucchini mit Pesto	49
Filet vom Kabeljau an Aiolisauce serviert mit Gemüse der Saison und Salzkartoffeln	45
Wolfsbarsch aus dem Ofen serviert mit safranierem Fenchel dazu eine Salsa von Peperoni und Tomaten	59
<b>Vegetarisch</b>	CHF
Tortelloni gefüllt mit Roca an Rahmsauce mit Estragon serviert mit Kürbis und Nüssen	33
<b>Beilagen</b>	CHF
Pommes frites	6
Ratatouille	6
Tagliatelle	6
Spinat	6
Lipp Gemüse	6
Kartoffelpuree	6