



## Aujourd'hui midi

23. Oktober 2017 – 27. Oktober 2017  
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

### Menu végétarien

6 Minuten Bio Ei  
mit sautierter Sellerieknolle  
und Kohlrabi  
auf Kartoffelpüree  
an einer Pilzcrèmesauce

26

### Menu poisson

Grilliertes Rotbarbenfilet  
auf Venerereis serviert mit  
gebratenen Zwiebeln  
Rote Randenpüree  
Herzmuscheln an einem  
Basilikumpesto mit Kapern und  
Olivenöl

33

### Menu viande

Paniertes Schweinskotlett  
mit Kartoffelsalat  
und Peterli Mayonnaise

33

### Vorspeisen

	CHF
<b>Bol de Salade Lipp</b> Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei	14
<b>Wildterrine</b> mit geräuchertem Speck, Pistazien, Birnen und Quittengeleé	18
<b>Artischocke</b> serviert mit Kräutervinaigrette	21
<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 Brotcrouçons	16/22
Kürbissuppe mit Haselnüssen und Rahm	11.00

### Hauptgänge

	CHF
<b>Kalbschnitzel vom Grill 140g (CH)</b> serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	41
<b>Zürcher Geschnetzeltes (CH)</b> zubereitet mit Kalbsfleisch, Kalbsnieren Pilzrahmsauce und Rösti	52
<b>Fasanenbrust (GB)</b> mit Butterspätzli, Rotkohl, pochierter Birne kandierte Marroni und Wildsauce	42
<b>Entrecôte Café de Paris 220g (A)</b> Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	49
<b>Hirschhaxe</b> in Rotwein geschmort mit Polenta, Karotten, Pilzen an einer Kräutersauce mit Schnittlauch und Zitrone	44
<b>Saibling</b> an einer Vinaigrette von grünen Linsen und Essiggurken, Karottenpüree, gegrillter Zucchini und Fenchel	45
<b>Riesencrevetten</b> mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln an Krustentiersauce	42

### Vegetarisch

<b>Kürbisrisotto</b> Mit einem pochierten Ei, Meschlunsalat und Parmesan	28
<b>Linguine</b> mit Pilzrahmsauce, Krautstiel und Parmesan	26

### Beilagen

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