



Aujourd'hui midi

6. Oktober 2017 – 10. November 2017
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Gekochter Bulgur
mit Wintergemüse
Sultanien
toastierten Pinienkernen
und Harissa Salsa

26

Menu poisson

Grilliertes Seelachsfilet
mit gebratenem Butternusskürbis
und Zwiebeln
Peterliwurzel und Pastinak
auf Marroniconfit
mit Crème de Cassis Sauce

33

Menu viande

«Blanquette de Veau»
Gekochte Kalbsbrust
mit Speck, Karotten
gebratenen Pilzen und Zwiebeln
dazu Reis

33

Vorspeisen

	CHF
Bol de Salade LIPP Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei	14
Wildterrine mit geräuchertem Speck, Pistazien, Birnen und Quittengeleé	18
Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette	21
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
Kürbissuppe mit Haselnüssen und Rahm	11.00

Hauptgänge

	CHF
Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH) serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	41
Zürcher Geschnetzeltes (CH) zubereitet mit Kalbsfleisch, Kalbsnieren Pilzrahmsauce und Rösti	52
Fasanenbrust (GB) mit Butterspätzli, Rotkohl, pochierter Birne kandierte Marroni und Wildsauce	42
Entrecôte Café de Paris 220g (A) Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	49
Hirschhaxe in Rotwein geschmort mit Polenta, Karotten, Pilzen an einer Kräutersauce mit Schnittlauch und Zitrone	44
Saibling an einer Vinaigrette von grünen Linsen und Essiggurken, Karottenpüree, gegrillter Zucchini und Fenchel	45
Riesencrevetten mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln an Krustentiersauce	42
Vegetarisch	CHF
Kürbisrisotto Mit einem pochierten Ei, Mesclunsalat und Parmesan	28
Linguine mit Pilzrahmsauce, Krautstiel und Parmesan	26
Beilagen	CHF
Pommes frites	6
Lipp Gemüse	6
Tagliatelle	6
Spinat	6
Ratatouille	6