

Aujourd'hui midi

12. Dezember 2016 – 16. Dezember 2016
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Weich gekochtes Ei auf Polenta
mit gebratenem Ratatouille

26

Menu poisson

Lachsfilet paniert serviert auf
Safranrisotto mit Gemüsesalsa

33

Menu viande

Pouletbrust an Pilzrahmsauce
serviert auf Kartoffel-Spinatpürree

33

Vorspeisen

	CHF
Bol Salat	14
LIPP Blattsalat mit Gemüse, gekochten Champignons und Ei	
Crevette Royal serviert mit Cocktailsauce und getoastetem Hausbrot	19
Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette	19
Salat von der Königskrabbe mit Mango, Avocado, Tomate und Kräutern an Honigvinaigrette mit Orange und Ingwer	36
Ganze Avocado an selbstgemachter Vinaigrette mit Champignons / mit Crevetten	19 22/23
Schottischer Rauchlachs mit Sauercreme, Babylattich, Haselnussvinaigrette und getoastetem Hausbrot 80g / 120g	19 27/37
Rindstatar mit Cognac (CH) serviert mit Kapern, Essiggurken und getoastetem Hausbrot 100g / 150g	19 29/39
Hausgemachte Entenleberterrine serviert mit Feigenchutney und Salat und getoastetem Hausbrot 60g / 90g	19 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
Pilzcrèmesuppe	13

Hauptgänge

	CHF
Kalbschnitzel vom Grill 140g (CH) serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	46
Wienerschnitzel (CH) serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	47
Boeuf bouilli (CH) Tafelspitz mit Markknochen Meerrettisch-Apfelschaum, Gemüse und Salzkartoffeln	39
Entrecôte Café de Paris 220g (A) Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	49
Entenbrust (F) mit Akazienhonig mariniert serviert mit Gemüsebulgur	52
Kabeljaufilet an Aiolisauce serviert mit Lipp Gemüse und Salzkartoffeln	39
Riesencrevetten mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln an Krustentiersauce	42
Ossobucco vom Seeteufel an Steinpilzrahmsauce serviert auf Petersilien-Kartoffelpurree	49
Vegetarisch	CHF
Tortelloni gefüllt mit Rocula an Rahmsauce mit Estragon serviert mit Kürbis und Nüssen	33
Beilagen	CHF
Pommes frites	6
Ratatouille	6
Tagliatelle	6
Spinat	6
Lipp Gemüse	6