



Aujourd'hui midi

4. Dezember 2017 – 8. Dezember 2017
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Mit Gruyère
gratinierte Chicoréeknolle
dazu Spinat, Mesclunsalat
und getrocknete Tomaten
an einer Pinienkernsalsa

26

Menu poisson

Schollenfilet
im Ofen gebacken
mit Herzmuscheln
Fenchel «Choucrouste»
an Weissweinsauce

33

Menu viande

«Boeuf Bourguignon»
mit Karotten, Speck
weissen Pilzen und Silberzwiebeln
dazu Kartoffelgratin

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
Norwegische Jakobsmuscheln mariniert mit Olivenöl und Limettensaft	28
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
Waldpilzcrèmesuppe	11.00

Hauptgänge

	CHF
Kalbschnitzel 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
Boeuf Bouilli (CH) Tafelspitz mit Markknochen Gemüse, Salzkartoffeln, Apfel-Meerrettichschaum	39
Entrecôte Café de Paris 220g (A) Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	49
Sautierte Entenleber (Fr) mit Randenpüree, karamellierter Ananas und Kürbis an einer Portweinreduktion	46
Gratiniertes halber Hummer mit Pilzen, Stangensellerie, Béchamel-Tomatensauce überbacken mit Greyerzer Käse	62
Riesencrevetten mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln an Krustentiersauce	42
Vegetarisch	
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
Risotto	6