



Aujourd'hui midi

11. Dezember 2017 – 15. Dezember 2017
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Gemüse Quiche
mit Spinat, Kürbis und Feta
dazu Randensalat, Lattich
und Vinaigrette

26

Menu poisson

Filet von der Dorade
in einer Meeresfrüchtebouillon
mit Fenchel, Kohlraben, Lauch
und Wirsing
mit Aioli Sauce und Pesto

33

Menu viande

Lammschulter langsam gegart
mit Karotten, Brokkoli
und Bratkartoffeln

33

Vorspeisen

	CHF
Bol de Salade LIPP Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei	14
Wildterriner 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 Entenleberterriner 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 Entenleberterriner mit Feigenchutney	39
Assiette 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, karamellisierten Ananas und Kürbis an einer Portweinreduktion	46
Gratinierter 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