



## Aujourd'hui midi

18. Dezember 2017 – 22. Dezember 2017  
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

### Menu végétarien

Saffran Risotto  
mit Waldpilzen, Schalotten  
Petersilie und Portulak  
verfeinert mit Weisswein

26

### Menu poisson

Gebackener Kabeljau  
serviert mit einer  
Linsen-Haselnüssen Vinaigrette  
dazu Salzkartoffeln  
und gehacktes Ei

33

### Menu viande

« Bœuf Carotte »  
Sautierte Rindsfiletwürfel  
und Karotten  
serviert mit Tagiatelle  
an einer Cognacsauce

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>Norwegische Jakobsmuscheln</b> mariniert mit Olivenöl und Limettensaft	28
<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 Brotcroûtons	16/22
<b>Waldpilzcrèmesuppe</b>	11.00

### Hauptgänge

	CHF
<b>Kalbschnitzel vom Grill</b> 140g (CH) 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>Boeuf Bouilli (CH)</b> Tafelspitz mit Markknochen Gemüse, Salzkartoffeln, Apfel-Meerrettichschaum	39
<b>Entrecôte Café de Paris</b> 220g (A) Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	49
<b>Sautierte Entenleber (Fr)</b> mit Randenpüree, karamellierter Ananas und Kürbis an einer Portweinreduktion	46
<b>Gratinierter halber Hummer</b> mit Pilzen, Stangensellerie, Béchamel-Tomatensauce überbacken mit Greyerzer Käse	62
<b>Riesencrevetten</b> mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln an Krustentiersauce	42

### Vegetarisch

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

### Beilagen

	CHF
Pommes frites	6
Lipp Gemüse	6
Tagiatelle	6
Spinat	6
Risotto	6