



## Aujourd'hui midi

5. Februar 2018 – 9. Februar 2018  
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

### Menu végétarien

Mit Raclettekäse gratinierte  
Waldpilze mit Kümmel  
auf einer cremigen Polenta

26

### Menu poisson

Gebratener Rochenflügel  
serviert mit Kapern  
Pinienkernen und Randenbutter  
auf Selleriepüree

33

### Menu viande

Gebratener Pouletschenkel  
an einer Currycrèmesauce  
serviert mit Cashewnüssen  
Koriander, Wirsing, Kürbis  
und Portobellopilz

33

### Vorspeisen

	CHF
<b>Bol de Salade LIPP</b> Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei	14
<b>Endiviensalat</b> mit Walnüssen, Birne und Roquefort	16
<b>Artischocke</b> serviert mit Kräutervinaigrette	21
<b>Sellerie und Taschenkrebssalat</b> mit Mayonnaise	26
<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>Crèmesuppe</b> von Fenchel, Lauch und Sellerie	11

### Hauptgänge

	CHF
<b>Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH)</b> 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 220g (A)</b> Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	49
<b>Glattbuttfilet</b> an einer Muschelrahmsauce mit Fenchelsauerkraut	39
<b>Filet vom Saibling</b> an einer Vinaigrette von grünen Linsen und Essiggurken, Karottenpüree, gegrillten Zucchini und Fenchel	45
<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
Tagliatelle	6
Spinat	6
Risotto	6