



Aujourd'hui midi

12. März 2018 – 16. März 2018
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Penne an Basilikumpesto
auf Curryrahmsauce
Zucchettischeiben, Broccoli
milde Chillis
getrockneten Cherrytomaten
und geröstete Pinienkernen

26

Menu poisson

Kabeljaufilet
Lauch, Kartoffeln
und gehacktes Ei
Salsa aus Linsen, Vinaigrette
Schnittlauch und Haselnüssen

33

Menu viande

Kalbsragout mit Kümmel
Bulgur, Minze, Zucchini
Karotten, Tomaten, Zwiebeln
und Sellerie

33

Vorspeisen

	CHF
Bol de Salade LIPP Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei	14
Endiviensalat mit Walnüssen, Birne und Roquefort	16
Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette	21
Sellerie und Taschenkrebssalat mit Mayonnaise	26
Avocado ½ / 1/1 an selbstgemachter Vinaigrette mit Schnittlauch mit Champignons / mit Crevetten	16/19 +3/+4
Schottischer Rauchlachs serviert mit Salat, Kapern, roten Zwiebeln Meerrettichschaum und getoastetem Hausbrot 80g / 120g	27/37
Rindstatar mit Cognac (CH) serviert mit Babylattich an Caesar Dressing und getoastetem Hausbrot 100g / 150g	29/39
Hausgemachte Entenleberterrine serviert mit Feigenchutney, grünem Salat und getoastetem Hausbrot 60g / 90g	29/39
La petite palette de hors d'œuvres LIPP Rosa Crevetten, Rauchlachs, Rindstatar, Lauch an Vinaigrette, Waldpilze, Ei Mimosa hausgemachte Entenleberterrine mit Feigenchutney	39
Assiete de moules á la crème / á la marinée 250g	19.50

Suppen

	CHF
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16/22
Crèmesuppe von Fenchel, Lauch und Sellerie	11

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, Meerrettichschaum	39
Entrecôte Café de Paris 220g (A) Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	49
Glattbuttfilet an einer Muschelrahmsauce mit Fenchelsauerkraut	39
Filet vom Saibling an einer Vinaigrette von grünen Linsen und Essiggurken, Karottenpüree, gegrillten Zucchini und Fenchel	45
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



Les Huîtres

DEGUSTATION «ROYALE» JULES VERNE	155
2 Fines de Claire No1 and No3, 2 Spéciales de Claire No2 and No4 2 Papillon de Marennes d'Oléron und 1 Flasche Champagner «Bollinger special cuvée»	
Plateau de l'Écailler « Classique »	129
Eine Platte mit 25 «Fines & Spéciales de Claire» Austern von unserem Ecailler	
Plateau de l'Écailler « Royal »	169
Eine Platte mit 30 speziell ausgesuchten Austern Ein „must“ für den Austernliebhaber 5 Papillons, 4 Fines de Claire No1, 5 Fines de Claire No3 5 Spéciales de Claire No2 und No4, 2 Ostra Regal, 2 Tsarskaya No2, 2 Gillardeau	
Huîtres façon « Rockefeller »	21
3 Fines de Claires No3 überbacken mit einer leichten pikanten Spinat-Frühlingszwiebelkruste	
Fine de Claire No1	Stk. 8
Fine de Claire No3	Stk. 6
Spécial de Claire No2	Stk. 6.50
Spécial de Claire No4	Stk. 5.50
Ostra Regal	Stk. 9
Oléron, Frankreich / Bannow Bay, Irland	
Tsarskaya No2	Stk. 9
Gillardeau	Stk. 13
Huîtres sauvages	
Niederlande	Stk. 9
Brandy Bay Oyster	Stk. 9
Irland	

Plateaux de Fruits de Mer

Plateau « LIPP »	159
6 Fines de Claire No1, 3 Spéciales de Claire No2 und No4, 4 Papillons 4 Amandes, Bigorneaux, Bulots, 4 Palourdes, 6 Crevettes sauvages Crevettes grises (ungeschält), ½ Homard, Moules	
Plateau « Royal LIPP »	299
6 Fines de Claire No1, 6 Spéciales de Claire No2 und No4, 2 Gillardeau, 4 Ostra Regal 6 Amandes, Bigorneaux, Bulots, 6 Palourdes, Moules, 8 Crevettes sauvages, Crevettes grises (ungeschält) 1 Homard, 2 Langoustines	
Plateau « Imperial LIPP »	399
6 Fines de Claire no1, 6 Spéciales de Claires no2 et no4, 4 Gillardeau, 6 Ostra Regal 6 amandes, bigorneaux, bulots, 8 palourdes, moules, 10 crevettes sauvages crevettes grises (ungeschält), 1 homard, 6 langoustines, 1 tourteau	