



Aujourd'hui midi

19. März 2018 – 23. März 2018
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Randenrisotto
mit Babylattich, Ziegenfrischkäse
Karamelierten Walnüssen mit
Honig

26

Menu poisson

Rotbarschfilet
mit Ratatouille, Zucchini
scheiben, Kartoffelstock und
schwarze Oliven

33

Menu viande

Pouletbrust
mit Polenta, Brokoli und
Pilzrahmsauce

33

Vorspeisen

Bol de Salade LIPP

Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei

CHF

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

Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons

16/22

Crèmesuppe von Fenchel, Lauch und Sellerie

11

Hauptgänge

Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH)

serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites
dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise

CHF

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

Glatbuttfilet

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

Pommes frites

CHF

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	