



Aujourd'hui midi

30. April 2018 – 04. Mai 2018
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Hörnli gratiniert mit Gruyère
mit zweierlei Karotten
Pilzen, Zucchini, Roccuccola
und einem pochierten Ei

26

Menu poisson

Filet von der Dorade
mit Haut (F)
an einer Meeresfrüchtebouillon
mit Kartoffeln, Fenchel
Kohlraben, Lauch und Wirsing

33

Menu viande

Grilliertes Lammgigot (CH)
mit Auberginen, Zucchini
roten und gelben Pepperoni
geschnittenen Frühlingszwiebeln
und Chimichurri

33

Vorspeisen

	CHF
Bol de Salade LIPP Blat Salat mit Gemüse, Champignons und Ei	14
Fromage de Tête Schweinskopfterrine serviert mit einem gekochtem Ei und Salatbouquet	24
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
Assiette de moules á la crème / á la marinée 250g	19.50

Suppen

	CHF
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16/22
Spargelcrèmesuppe	15

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
Bündner Lammfilet 150g (CH) mit Olivenkruste, Artischockenherzen, grüne Spargeln Pinienkerne und Honigvinaigrette	53
Entrecôte Café de Paris 220g (A) Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	49
Irishes Lachsfilet (Bio) serviert mit einem Frikassée von Frühlingsgemüsen und Morcheln an einer milden Currycrèmesauce	46
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

Gratinierte Cannelloni gefüllt mit Spinat, Ricotta und Ratatouille an Tomatensauce	26
Carnaroli Risotto mit grünem Spargel, braune Morcheln und gealtertem Parmesan	28

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
Tsarskaya No2	Stk. 9
Gillardeau	Stk. 13
Huîtres sauvages Niederlande	Stk. 9

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	

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.