



Aujourd'hui midi

14. Mai 2018 – 18. Mai 2018
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

«Grilliertes Gemüse»
serviert mit Fetakäse und einem
pochierten Ei

26

Menu poisson

«Zanderfilet»
serviert mit Spaghetti von
Grünen Bohnen und Zucchini,
Sauce Vierge, Basmatireis und
getrocknete Trauben

33

Menu viande

«Kalbsragout»
serviert mit Bulgur, saison Gemüse
und geröstetem Kümmel

33

Vorspeisen

| | CHF |
|---|----------------|
| Bol de Salade LIPP Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei | 14 |
| Fromage de Tête Schweinskoppterrine serviert mit einem gekochtem Ei und Salatbouquet | 24 |
| Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette | 21 |
| Selleriesalat mit Taschenkrebs 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 (F) 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 marine 250g | 19.50 |

Suppen

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

Hauptgänge

| | CHF |
|--|-----|
| Kalbsschnitzel 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 gereiftem Parmesan | 28 |

Beilagen

| | CHF |
|---------------|-----|
| Pommes frites | 6 |
| Lipp Gemüse | 6 |
| Tagliatelle | 6 |
| Spinat | 6 |
| Risotto | 6 |

Bei Fragen zur Herkunft unseres Fisch- und Meeresfrüchteangebots und bei Allergien und Intoleranzen
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Alle Preise sind in SFr und inkl. 7.7% MwSt.



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 | 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, 6 Moules | |
| Plateau « Royal LIPP » | 299 |
| 6 Fines de Claire No1, 6 Spéciales de Claire No2 und No4, 2 Gillardeau, 4 Tsarskaya No2 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, 4 Tsarskaya No2 6 Amandes, Bigorneaux, Bulots, 8 Palourdes, Moules, 10 Crevettes sauvages Crevettes grises (ungeschält), 1 Homard, 6 Langoustines, 1 Tourteau | |

Bei Fragen zur Herkunft unseres Fisch- und Meeresfrüchteangebots und bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Alle Preise sind in SFr und inkl. 7.7% MwSt.