



Aujourd'hui midi

11. Juni 2018 – 15. Juni 2018
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Spinat-Feta Quiche
serviert mit grilliertem
Baby Lattich
und gekochten roten Randen
26

Menu poisson

Gebratener Saibling mit Haut
auf Karottenpüree, Zuchetti
Fenchel und Linsengemüse
33

Menu viande

Poulet «Basquaise»
Geschmorter Pouletschenkel
mit Linguine an Basilikumpesto
Pinienkerne, Parmesan, Zuchetti
und gebackenen Tomaten
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
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 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.

LA MARGUERITE



Geeiste Tomatensuppe
 Melonenkugeln mit Minze
 Lauwarmer Lauch mit Vinaigrette und Ei Mimosa
 Grillierte Auberginen und Zucchini mit Ziegenfrischkäse
 Krabben und Sellerie Salat mit Avocado
 Baccalau mit Kartoffeln und Croûtons
 Gebratener Octopus mit mildem Chili
 Dorade und Herzmuscheln mariniert mit Limettensaft
 Rindstartar mit Cognac
 Landterrinen mit Kräutern
 Verschiedene Saucen und hausgemachtes Focaccia

Les Huîtres

DEGUSTATION «ROYALE» JULES VERNE	155
3 Fines de Claire No3, 3 Spéciales de Claire No2 und 2 Tsarskaya No2 und 1 Flasche Champagner «Bollinger special cuvée»	
Fine de Claire No3	Stk. 6
Spécial de Claire No2	Stk. 6.50
Tsarskaya No2	Stk. 9

Plateaux de Fruits de Mer

Plateau de coquillages et crustacés cuits	139
½ homard, 1 tourteau, bigorneaux, bulots, 6 crevettes sauvages, crevettes grises 2 langoustines, moules, coques	
Plateau « Brasserie »	239
4 Fines de Claire No3, 4 Spéciales de Claire No2, 2 Tsarskaya No2 1 Homard, 1 Torteau, 2 Langoustines, 4 Crevettes sauvage, Crevettes grises Moules, Coques	