



## Aujourd'hui midi

25. Juni 2018 – 29. Juni 2018  
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

### Menu végétarien

Grilliertes Gemüse  
mit Lattich, gebackene Tomaten  
pochiertes Ei und Ricotta  
Zitronen-Honig Dressing  
26

### Menu poisson

Grilliert Fisch des Tages  
Meeresfrüchte Bouillon Sauce  
grüner Spargeln, Peterli Dressing  
serviert mit Kartoffelpüree  
33

### Menu viande

Gebratenes Lammfilet  
an Trauben-Rotwein Sauce  
grünen Bohnen und Pilzen  
mit Carnaroli Risotto  
33

### Vorspeisen

	CHF
<b>Bol de Salade LIPP</b> Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei	14
<b>Fromage de Tête</b> Schweinskoppterrine serviert mit einem gekochtem Ei und Salatbouquet	24
<b>Artischocke</b> serviert mit Kräutervinaigrette	21
<b>Selleriesalat mit Taschenkrebs</b> mit Mayonnaise	26
<b>Avocado ½ / 1/1</b> an selbstgemachter Vinaigrette mit Schnittlauch mit Champignons / mit Crevetten	16/19 +3/+4
<b>Schottischer Rauchlachs</b> serviert mit Salat, Kapern, roten Zwiebeln Meerrettichschaum und getoastetem Hausbrot 80g / 120g	27/37
<b>Rindstatar mit Cognac (CH)</b> serviert mit Babylattich an Caesar Dressing und getoastetem Hausbrot 100g / 150g	29/39
<b>Hausgemachte Entenleberterrine (F)</b> serviert mit Feigenchutney, grünem Salat und getoastetem Hausbrot 60g / 90g	29/39
<b>La petite palette de hors d'œuvres LIPP</b> Rosa Crevetten, Rauchlachs, Rindstatar, Lauch an Vinaigrette, Waldpilze, Ei Mimosa hausgemachte Entenleberterrine mit Feigenchutney	39
<b>Assiete de moules á la crème/á la marine 250g</b>	19.50

### Suppen

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

### Hauptgänge

	CHF
<b>Kalbsschnitzel vom Grill</b> 140g (CH) serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise	41
<b>Zürcher Geschnetzeltes (CH)</b> zubereitet mit Kalbsfleisch, Kalbsnieren Pilzrahmsauce und Rösti	52
<b>Bündner Lammfilet</b> 150g (CH) mit Olivenkruste, Artischockenherzen, grüne Spargeln Pinienkerne und Honigvinaigrette	53
<b>Entrecôte Café de Paris</b> 220g (A) Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	49
<b>Irishes Lachsfilet (Bio)</b> serviert mit einem Frikassée von Frühlingsgemüsen und Morcheln an einer milden Currycrèmesauce	46
<b>Filet vom Saibling</b> an einer Vinaigrette von grünen Linsen und Essiggurken, Karottenpüree, gegrillten Zucchini und Fenchel	45
<b>Riesencrevetten</b> mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln an Krustentiersauce	42

### Vegetarisch

<b>Gratinierte Cannelloni</b> gefüllt mit Spinat, Ricotta und Ratatouille an Tomatensauce	26
<b>Carnaroli Risotto</b> 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*

<b>DEGUSTATION «ROYALE» JULES VERNE</b>	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*

<b>Plateau de coquillages et crustacés cuits</b>	139
½ homard, 1 tourteau, bigorneaux, bulots, 6 crevettes sauvages, crevettes grises 2 langoustines, moules, coques	
<b>Plateau « Brasserie »</b>	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	