



Jules Verne
PANORAMABAR
Aujourd'hui midi

6. August 2018 – 10. August 2018
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Sommersalat mit gekochtem Wachtelei, Feige, Feta Randen, Pinienkernen, Pistazien an Zitronen-Honig Dressing und Cherrytomaten Sauce

26

Menu poisson

Grillierter Thunfisch auf Rigatoni Pasta Roccucca, Ratatouille, Parmesan hausgemachtem Basilikumpesto

33

Menu viande

Grillierte Lammhuft an einem Tomatensalat mit Schnittlauch-Schalotten Vinaigrette

33

Vorspeisen

Bol de Salade LIPP

Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei

CHF

14

Salade Nicois classique

Klassischer Niçoise, Lattich, Tomate, Gurke Zwiebel, Kartoffel, Bohnen, gekochtes Ei, Oliven und Sardellen

14/22

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

19.5

Suppen

CHF

Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons

16/22

Rustikale Tomatensuppe kalt serviert

Avocado, Ziegenkäse, Croutons und Pesto

16

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

Konfierte Entenkeule

mit kleinen Kartoffeln, sautierten Karotten und Wirsing an einer crème de cassis sauce

47

Entrecôte Café de Paris 220g (A)

Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites

49

Gebratene Rotbarbenfilets

Zucchini und Gurken-Tabouleh mit Petersilie und rote Peperoni Coulis

46

Ossobuco vom Seeteufel

geschmort mit dreierlei Tomaten, Zucchini Kalamata Oliven, Basilikumpesto und Zitrone

47

Riesencrevetten

und Peperoni, Knoblauch und mildem Chili serviert auf Bucatini Pasta an Krustentiersauce

42

Vegetarisch

Im Ofen gebackene Aubergine

mit Ziegenfrischkäse, Karotten, Zuchetti, Tomate und Pekannüssen

26

Carnaroli Risotto

mit grünem Spargel, braune Morcheln und gereiftem Parmesan

28

Beilagen

CHF

Pommes frites

6

Lipp Gemüse

6

Bucatini Pasta

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 Oktopus mit mildem Chili
 Dorade und Herzmuscheln mariniert mit Limettensaft
 Rindstartar mit Cognac
 Landterrinen mit Kräutern
 Verschiedene Saucen und Hausgemachte Focaccia

99

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	