



03. September 2018 – 07. September 2018
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Spinat, Feta und Kürbis Quiche
Serviert mit Randen Salat und
grillierter Baby Lattich
26

Menu poisson

Im Ofen gebratenes Saiblingfilet
Serviert mit grillierter
Blumenkohl,
Sauce Grenobloise und
Friséesalat
33

Menu viande

Gold gebratene Pouletbrust
Serviert mit blanchiertem Brokkoli,
Polentacake
verfeinert an einer Pilzrahmsauce
33

Vorspeisen

	CHF
Bol de Salade LIPP Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei	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

	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
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 Pepperoni 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

	CHF
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