



**Jules Verne**  
PANORAMABAR  
*Aujourd'hui midi*

10. September 2018 – 14. September 2018  
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

**Menu végétarien**

Carnaroli Potimarron Kürbis  
Risotto, pochiertes Ei, Mesclun  
Salat, Parmesan  
26

**Menu poisson**

Grilliertes Zander Steak mit  
gedämpftem Lauch, gelben  
Randen, Sellerie, Pilzen und  
Muscheln, Weissweinsauce  
33

**Menu viande**

Boeuf Bourguignon» im Rotwein  
geschmorter Rindsbraten mit  
Speck, Karotten und Pilzen,  
Kartoffelgratin  
33

**Vorspeisen**

	CHF
<b>Bol de Salade LIPP</b> Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei	14
<b>Salade Nicois classique</b> Klassischer Niçoise, Lattich, Tomate, Gurke Zwiebel, Kartoffel, Bohnen, gekochtes Ei, Oliven und Sardellen	14/22
<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>	19.5
<b>Suppen</b>	CHF
<b>Fischsuppe</b> mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16/22
<b>Rustikale Tomatensuppe kalt serviert</b> Avocado, Ziegenkäse, Croutons und Pesto	16

**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>Konfierte Entenkeule</b> mit kleinen Kartoffeln, sautierten Karotten und Wirsing an einer crème de cassis sauce	47
<b>Entrecôte Café de Paris</b> 220g (A) Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	49
<b>Gebratene Rotbarbenfilets</b> Zucchini und Gurken-Tabouleh mit Petersilie und rote Pepperoni Coulis	46
<b>Ossobuco vom Seeteufel</b> geschmort mit dreierlei Tomaten, Zucchini Kalamata Oliven, Basilikumpesto und Zitrone	47
<b>Riesencrevetten</b> und Peperoni, Knoblauch und mildem Chili serviert auf Bucatini Pasta an Krustentiersauce	42
<b>Vegetarisch</b>	CHF
<b>Im Ofen gebackene Aubergine</b> mit Ziegenfrischkäse, Karotten, Zuchetti, Tomate und Pekannüssen	26
<b>Carnaroli Risotto</b> mit grünem Spargel, braune Morcheln und gereiftem Parmesan	28
<b>Beilagen</b>	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*

<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	

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.