



Aujourd'hui midi

22. Oktober 2018 – 26. Oktober 2018
Montag – Freitag 11:30 - 14:30 Uhr

Menu végétarien

Polenta «Fritters» mit
Gebackener Sellerieknolle
an Honig Dressing
dazu Romanesco auf getrocknete
Tomaten Salsa
26

Menu poisson

Zucht Wolfsbarschfilet
auf Süsskartoffelstock
mit grünen Bohnen, Palmkohl,
Zuchetti und Sauce Béarnaise
33

Menu viande

“Boeuf braise”
Rindschulterspitz im rotwein
gebraten mit Kartoffelstock und
“Vichy” Karotten
33

Vorspeisen

Bol de Salade LIPP

Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei

CHF

14

Wildpilz-Ragout

mit Petersilie, weiches Bio-Ei und Chorizo (ES)

22

Artischocke

serviert mit Kräutervinaigrette

21

Salat von Norwegischen Königskrabben

mit Mango, Tomaten Avocado an Kräuter-Vinaigrette
mit Honig und Koriander

36

Avocado

an selbstgemachter Vinaigrette mit Schnittlauch
mit Champignons / mit Crevetten

18

+2/+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

Assiette de moules à la crème/à la marine 250g

19.5

Suppen

Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons

CHF

16/22

Kürbiscremesuppe

12

Hauptgänge

Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH)

serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites
dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise

CHF

41

Maispouardenbrust (F)

mit Morchelsauce und Butternudeln

47

Entrecôte Café de Paris 220g (IRL)

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

54

Saibling an einer Vinaigrette von grünen Linsen

und Essiggurken, Karottenpüree
gegrillten Zucchini und Fenchel

45

Grillierte norwegische Jakobsmuscheln (3 Stk.)

Curry aus saisonalem Gemüse, Koriander
und Cashewnüsse

55

Ossobuco vom Seeteufel

an Muschelrahmsauce und Kartoffelpüree
mit Peterli und Sardellen

47

Riesencrevetten

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

42

Vegetarisch

Cannellonis

gefüllt mit Spinat und Kürbis
mit Ricotta überbacken

28

Carnaroli Risotto (BIO)

mit sautierten Pilzen

28

Beilagen

Pommes frites

CHF

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 Chasse (CH)

Rehrücken (180 gr.)	52
Hirschkoteletten (180 gr.)	52
Hasenfilet (140 gr.)	49

Die Gerichte werden mit der folgenden klassischen Garnitur serviert:
Wildsauce, Spätzli an Butter, geschmortem Rotkraut, Birne im Sirup und konfierten Kastanien.

Hirsch-Ragout	46
unter der Teigkruste gebacken mit Salbei und Kartoffelmousseline	

Les Huîtres (FR)

DEGUSTATION «ROYALE» JULES VERNE	160
2 Fines de Claire No1 und No3, 2 Spéciales de Claire No2 und No4 2 Papillon und 1 Flasche Champagner «Bollinger special cuvée»	

Huîtres façon « Rockefeller »	21
3 Fines de Claires No3 überbacken mit einer leichten pikanten Spinat-Frühlingszwiebelkruste	

Fines de claire no1	Stk.	8
Fines de claire no3	Stk.	6
Spéciales de claire no2	Stk.	6.50
Spéciales de claire no4	Stk.	5.50
Tsarskaya no2	Stk.	9
Ostra Regal	Stk.	9
Gillardeau no2	Stk.	13
Huîtres sauvages Hollandaises	Stk.	9

Nos Plateaux de Fruits de Mer

Le Petit Plateau Découverte	99
Die Meeresfrüchteplatte zum Entdecken 2 Fines de Claire no1, 2 Spéciales de Claire n°4 2 crevettes sauvages, ½ homard, moules, couteaux, amandes	

Plateau « LIPP »	215
6 Fines de Claire no1, 3 Spéciales de Claire no2 et no4 4 Papillons, amandes, bigorneaux, bulots, palourdes 6 crevettes sauvages, crevettes grises, ½ homard, moules, couteaux	

Plateau «Royal»	315
6 Fines de Claire no1, 6 Spéciales de Claire no2 et no4 2 Gillardeau, 4 Ostra Regal, 6 amandes, bigorneaux, bulots palourdes, moules, 8 crevettes sauvages, crevettes grises 1 homard, 2 langoustines, couteaux	

Plateau «Imperial»	399
6 Fines de Claire no1, 6 Spéciales de Claires no2 et no4 4 Gillardeau, 6 Ostra Regal, amandes, bigorneaux, bulots palourdes, moules, 10 crevettes sauvages, crevettes grises	

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.



1 homard, 6 langoustines, 1 tourteau, couteaux

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.