



Aujourd'hui midi

5. November 2018 – 9. November 2018
Montag – Freitag 11:30 - 14:30 Uhr

Menu végétarien

Linsen und Kichererbsen Ragout
mit Sherryessig und Ricotta
dazu gedämpfter Spinat, Karotten
und Blumenkohl

26

Menu poisson

Gedämpfter Irischer Bio Lachs
mit sautierten Pilzen, Kürbis
Brokkoli und Sauce Hollandaise

33

Menu viande

Schweinsbäggli
geschmort mit Ittinger Bier
Bratpfel, Karotten und Spätzli

33

Vorspeisen

	CHF
Bol de Salade LIPP Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei	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 Entenleberterrinerie (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 Entenleberterrinerie mit Feigenchutney	39
Assiette de moules á la crème/á la marine 250g	19.5
Suppen	CHF
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16/22
Kürbiscrèmesuppe	12

Hauptgänge

	CHF
Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH) serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise	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	CHF
Cannellonis gefüllt mit Spinat und Kürbis mit Ricotta überbacken	28
Carnaroli Risotto (BIO) mit sautierten Pilzen	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.



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 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.