



## Aujourd'hui midi

7. Januar 2019 – 11. Januar 2019  
Montag – Freitag 11:30 - 14:30 Uhr

### Menu végétarien

Gemüsesalat  
mit Quinoa, Erbsen  
Artischocke, Stangensellerie  
gelben Randen und Zucchini  
Gurke und Roccculasalat  
mit Aioli Sauce

26

### Menu poisson

Filet vom Kabeljau mit Haut  
mit Lauchgemüse, Kartoffeln  
gehacktem Ei  
an einer  
Linsen-Haselnussvinaigrette

33

### Menu viande

«Bœuf Stroganoff»  
Sautierte Rindsfiletwürfel  
an Stroganoffsauce  
mit Sauerrahm und Nudeln

33

### Vorspeisen

	CHF
<b>Bol de Salade LIPP</b> Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei	14
<b>Chicoréesalat</b> mit Walnüssen, Birne und Roquefort	16
<b>Artischocke</b> serviert mit Kräutervinaigrette	21
<b>Norwegische Jakobsmuscheln</b> mariniert mit Limette, Olivenöl und Schnittlauch	26
<b>Avocado</b> an selbstgemachter Vinaigrette mit Schnittlauch mit Champignons / mit Crevetten	18 +2/+4
<b>Salat von norwegischen Königskrabben</b> mit Mango, Tomaten Avocado an Kräuter-Vinaigrette mit Honig und Koriander	36
<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>Assiette de moules à la crème/à la marine 250g</b>	19.50

### Suppen

	CHF
<b>Fischsuppe</b> mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16/22
<b>Fenchelsuppe</b> mit Lauch und Sellerie	11

### Hauptgänge

	CHF
<b>Kalbsschnitzel vom Grill</b> 140g (CH) serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu Knoblauch-Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise	41
<b>Maispouardenbrust (F)</b> mit Morchelsauce und Butternudeln	47
<b>Entrecôte Café de Paris</b> 220g (IRL) Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites	54
<b>Bœuf Bouilli (CH)</b> Rindsiedfleisch mit Markknochen und Meerrettichsauce	39
<b>Saibling</b> an einer Vinaigrette von grünen Linsen und Essiggurken, Karottenpüree gegrillten Zucchini und Fenchel	45
<b>Ossobuco vom Seeteufel</b> an Muschelrahmsauce und Kartoffelpüree mit Peterli und Sardellen	47
<b>Riesencrevetten</b> und Peperoni, Knoblauch und mildem Chili serviert auf Bucatini Pasta an Krustentiersauce	42

### Vegetarisch

<b>Cannellonis</b> gefüllt mit Spinat und Kürbis mit Ricotta überbacken	28
<b>Carnaroli Risotto (BIO)</b> 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.



## *Les Huîtres / Austern* (FR)

<b>DEGUSTATION «ROYALE» JULES VERNE</b>	160
2 Fines de Claire No1 und No3, 2 Spéciales de Claire No2 und No4 2 Papillon und 1 Flasche Champagner «Bollinger special cuvée»	
<b>Huîtres façon « Rockefeller »</b>	21
3 Fines de Claires No3 überbacken mit Sauce Hollandaise, Spinat, Petersilie, Sellerie und Parmesan	
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
Belons 000	Stk. 13
Brandy Bay Oyster	Stk. 9

## *Nos Plateaux de Fruits de Mer*

<b>Le Petit Plateau Découverte</b>	99
Die Meeresfrüchteplatte zum Entdecken 2 Fines de Claire no1, 2 Spéciales de Claire n°4 2 crevettes sauvages, ½ homard, moules, coqueaux, amandes	
<b>Plateau « LIPP »</b>	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, coqueaux	
<b>Plateau «Royal»</b>	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, coqueaux	
<b>Plateau «Imperial»</b>	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, coqueaux	

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.