



Aujourd'hui midi

14. Januar 2019 – 18. Januar 2019
Montag – Freitag 11:30 - 14:30 Uhr

Menu végétarien

Pilze gratiniert mit
Vacherin Fribourgeois
auf Polenta mit Kümmel
rotem Roccula
und einem halben Bio Ei

26

Menu poisson

Filet vom Wolfsbarsch
mit im Safransud
gekochtem Fenchel
Brokkoli, Kapern
und Macaroni

33

Menu viande

«Blanquette de veau»
Gekochte Kalbsbrust
serviert mit Speck, Karotten
Pilzen, Frühlingszwiebeln
und Pilaf Reis

33

Vorspeisen

Bol de Salade LIPP

Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei

CHF

14

Chicoréesalat

mit Walnüssen, Birne und Roquefort

16

Artischocke

serviert mit Kräutervinaigrette

21

Norwegische Jakobsmuscheln

mariniert mit Limette, Olivenöl und Schnittlauch

26

Avocado

an selbstgemachter Vinaigrette mit Schnittlauch
mit Champignons / mit Crevetten

18

+2/+4

Salat von norwegischen Königskrabben

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

36

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

19.50

Suppen

Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons

16/22

Fenchelsuppe mit Lauch und Sellerie

11

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 Buttermudeln

47

Entrecôte Café de Paris 220g (IRL)

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

54

Bœuf Bouilli (CH)

Rindsiedfleisch mit Markknochen
und Meerrettichsauce

39

Saibling an einer Vinaigrette von grünen Linsen
und Essiggurken, Karottenpüree
gegrillten Zucchini und Fenchel

45

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.



Les Huîtres / Austern (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 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

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.