



Aujourd'hui midi

11. März 2019 – 15. März 2019
Montag – Freitag 11:30 - 14:30 Uhr

Menu végétarien

Gekochter Bulgur
mit Kichererbsen, Karotten
Kohlrabi, Sellerieknolle
Wirsing, Sultaninen, Zuchetti
an Harissa Salsa

26

Menu poisson

Gebatener Thunfisch
mit Rigatoni Pasta
Ratatouille, Roccucca, Parmesan
und Basilikumpesto

33

Menu viande

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

33

Vorspeisen

	CHF
Bol de Salade LIPP Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei	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 Mimoso hausgemachte Entenleberterrine mit Feigenchutney	39
Assiete de moules à la crème/à la marine 250g	19.50

Suppen

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

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
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

	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)

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.