



## Aujourd'hui midi

15. April 2019 – 19. April 2019  
Montag – Freitag 11:30 - 14:30 Uhr

### Menu végétarien

Randenrisotto  
mit Meersalz karamelisierten  
Walnüssen  
Babylattich und Ziegenfrischkäse

26

### Menu poisson

Filet vom Zander mit Haut  
mit Lauch, gelben Randen  
Muscheln, Sellerieknolle,  
Shimejipilzen und Muschelsauce

33

### Menu viande

«Bœuf Stroganoff»  
Sautierte Rindsfiletwürfel  
mit Stroganoffsauce, Cornichons  
Sauerrahm und Tagliatelle

33

### Vorspeisen

	CHF
<b>Bol de Salade LIPP</b> Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei	14
<b>Grillierter grüner Spargel</b> mit einem pochierten Ei, Caesar Dressing und Parmesan	26
<b>Artischocke</b> serviert mit Kräutervinaigrette	21
<b>Hummersalat (USA)</b> mit weissem und grünem Spargel, Zuchetti Karotten, Schnittlauch und Mayonnaise	36
<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 á la crème/á la marine 250g</b>	19.50

### Suppen

	CHF
<b>Fischsuppe</b> mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16/22
<b>Spargelcrèmesuppe</b>	15

### 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>Grilliertes Lammkotlett</b> 140g (CH) auf Auberginenkaviar serviert mit Ratatouille hausgemachter Oliventapenade und Basilikumpesto	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 Asperges de la Ferme Jucker à Rafz*

	200g	350g
<b>Botte d'asperges blanches</b>	26	34
wählen sie dazu zwischen Sauce Hollandaise, Vinaigrette oder Mayonnaise		
<i>Accompagnez vos asperges (Beilagen):</i>		
& Minuten Bio Ei		6
Kochschinken (CH)		9
Schottischer Rauchlachs		12
Sautierte Entenleber		16

## *Les Huîtres / Austern (FR)*

<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, couteaux, 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, couteaux		
<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, couteaux		
<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, 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.