



Aujourd'hui midi

13. Mai 2019 – 17. Mai 2019
Montag – Freitag 11:30 - 14:30 Uhr

Menu végétarien

Safranrisotto
mit grilliertem grünem Spargel
Mascarpone
und gebackenen Tomaten

26

Menu poisson

Filet vom Zuchtwolfsbarsch
mit gekochtem Lauch
sautierten Pilzen, Rocola Salat
und Aiolisauce

33

Menu viande

Kalbsragout
mit Pommes Duchesse
gebackenen Karotten
und sautierten Shitake Pilzen

33

Vorspeisen

	CHF
Bol de Salade LIPP Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei	14
Grillierter grüner Spargel mit einem pochierten Ei, Caesar Dressing und Parmesan	26
Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette	21
Hummersalat (USA) mit weissem und grünem Spargel, Zuchetti Karotten, Schnittlauch und Mayonnaise	36
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 Feigenschutney, 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 Feigenschutney	39
Assiette de moules à la crème/à la marine 250g	19.50

Suppen

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

Hauptgänge

	CHF
Kalbschnitzel 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
Grilliertes Lammkotelett 140g (CH) auf Auberginenkaviar serviert mit Ratatouille hausgemachter Oliventapenade und Basilikumpesto	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 Asperges de la Ferme Jucker à Rafz

	200g	350g
Botte d'asperges blanches	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)

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

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.