



Aujourd'hui midi

03. Juni 2019 – 07. Juni 2019
Montag – Freitag 11:30 - 14:30 Uhr

Menu végétarien

Gratiniertes weisser Spargel
mit Sauce Béarnaise und
Parmesen, gebratener Ratatouille,
Tomatensauce, 6 Minuten Bio Ei

26

Menu poisson

Gebratenes Rotbarbenfilet
auf Taboulette mit Zucchini und
Gurken an einer roten
Peperonisauce

33

Menu viande

Gebratene Entenkeule mit
Kartoffeln, Karotten, Wirsing,
Zwiebeln und Tomaten
Crème de Cassis Sauce

33

Vorspeisen

	CHF
Bol de Salade LIPP Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei	14
Crevettencocktail Rosa Crevetten serviert mit Cocktailsauce und getoastetem Roggenbrot	22
Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette	21
Dorade Royale roh mariniert mit Zitronensaft, Olivenöl und Dill serviert mit Herzmuscheln	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 Entenleberterriner (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 Entenleberterriner mit Feigenchutney	39
Assiette de moules á la crème/á la marine 250g	19.50

Suppen

	CHF
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16/22
Zwiebelsuppe mit Gruyère gratiniert	11

Hauptgänge

	CHF
Wiener Schnitzel 140g (CH) mit Kartoffelsalat und Sardellenbutter	47
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
Rindsfilet 200g (CH) im Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree	59
Filet vom Kabeljau an Aiolisauce serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln	39
Ossobuco vom Seeteufel geschmort mit Tomaten, Zucchini, Kalamata Oliven und Basilikumpesto	47
Riesencrevetten und Peperoni, Knoblauch und mildem Chili serviert auf Bucatini Pasta an Krustentiersauce	42

Vegetarisch

Grillierte Avocado auf einer Aubergine gefüllt mit Ratatouille, pochierten Ei und Kalamata Oliventapenade	26
Carnaroli Risotto (BIO) mit Safran, blanchierter grüner Spargel, Mascarpone und Parmesan	26

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.

LA MARGUERITE



Geeiste Tomatensuppe
 Melonenkugeln mit Minze
 Lauwarmer Lauch mit Vinaigrette und Ei Mimosa
 Grillierte Auberginen und Zucchini mit Ziegenfrischkäse
 Krabben und Sellerie Salat mit Avocado
 Sardinen in Olivenöl mit Brotcroûtons
 Gebratener Oktopus mit mildem Chili
 Dorade und Herzmuscheln mariniert mit Limettensaft
 Rindstartar mit Cognac
 Landterrinen mit Kräutern
 Verschiedene Saucen und Hausgemachte Focaccia

99

Les Huîtres / Austern (FR)

DEGUSTATION «ROYALE» JULES VERNE 160
 3 Fines de Claire No3 und No2, 3 Tsarskaya No2
 und 1 Flasche Champagner «Bollinger special cuvée»

Fines de claire no3	Stk.	6
Spéciales de claire no2	Stk.	6.50
Tsarskaya no2	Stk.	9

Nos Plateaux de Fruits de Mer

Plateau de coquillages et crustacés cuits 159
 ½ homard, 1 tourteau, 6 crevettes sauvages, crevettes grises
 4 langoustines, couteaux, moules, coques

Plateau « Brasserie » 239
 4 Fines de Claire no3, 4 Spéciales de Claire no2, 2 Tsarskaya
 1 homard, 1 tourteau, 2 langoustines, 4 crevettes sauvages crevettes grises, moules, coques, 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.