



## Aujourd'hui midi

5. August 2019 – 9. August 2019  
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

### Menu végétarien

Gemüsesalat mit gelben Karotten  
Kartoffeln, Artischocken, Erbsen  
Zucchini, gelben Randen  
Quinoa und Stangensellerie  
mit einem frittierten Bio Ei

26

### Menu poisson

Gebratenes Kabeljafilet  
mit sautierten Auberginen  
Zucchetti, gebackenem Kürbis  
Oliventapenade  
und Basilikumpesto

33

### Menu viande

Kurz angebratenes Kalbsflanksteak  
auf Rigatoni mit sautierten Pilzen  
geriebenem Parmesan  
Speck und Rotweinbutter

33

### Vorspeisen

|   | CHF         |
|---|-------------|
| <b>Bol de Salade LIPP</b><br>Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei  | 14          |
| <b>Crevettencocktail</b><br>Rosa Crevetten serviert mit Cocktailsauce   | 22          |
| <b>Artischocke</b><br>serviert mit Kräutervinaigrette   | 21          |
| <b>Dorade Royale</b><br>roh mariniert mit Zitronensaft, Olivenöl und Dill<br>serviert mit Herzmuscheln  | 26          |
| <b>Avocado</b><br>an selbstgemachter Vinaigrette mit Schnittlauch<br>mit Champignons / mit Crevetten  | 18<br>+2/+4 |
| <b>Salat von norwegischen Königskrabben</b><br>mit Mango, Tomaten Avocado an Kräuter-Vinaigrette<br>mit Honig und Koriander   | 36          |
| <b>Rindstatar mit Cognac (CH)</b><br>serviert mit Babylattich an Caesar Dressing<br>und getoastetem Hausbrot<br>100g / 150g   | 29/39       |
| <b>Hausgemachte Entenleberterrine (F)</b><br>serviert mit Feigenchutney, grünem Salat<br>und getoastetem Hausbrot<br>60g / 90g  | 29/39       |
| <b>La petite palette de hors d'œuvres LIPP</b><br>Rosa Crevetten, Rauchlachs, Rindstatar,<br>Lauch an Vinaigrette, Waldpilze, Ei Mimosa<br>hausgemachte Entenleberterrine mit Feigenchutney | 39          |
| <b>Assiete de moules à la crème/à la marine 250g</b>  | 19.50       |

### Suppen

|  | CHF   |
|--|-------|
| <b>Fischsuppe</b> mit Sauce Rouille und Brotcroûtons | 16/22 |
| <b>Rustikale Tomatensuppe</b> kalt serviert          | 16    |

### Hauptgänge

|   | CHF |
|---|-----|
| <b>Wiener Schnitzel</b> 140g (CH)<br>mit Kartoffelsalat und Sardellenbutter   | 47  |
| <b>Maispouardenbrust (F)</b><br>mit Morchelsauce und Butternudeln   | 47  |
| <b>Entrecôte Café de Paris</b> 220g (IRL)<br>Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter<br>serviert mit Lipp Gemüse und Pommes frites | 54  |
| <b>Rindsfilet</b> 200g (CH)<br>im Pfeffermantel an Cognacsauce<br>serviert mit Kartoffelpüree   | 59  |
| <b>Gebratene Rotbarbenfilets</b><br>serviert mit Zucchini und Gurken Tabouleh<br>mit Petersilie und Coulis von roten Pepperoni                | 46  |
| <b>Ossobuco vom Seeteufel</b><br>geschmort mit Tomaten, Zucchini, Kalamata Oliven<br>und Basilikumpesto                                       | 47  |

|   |    |
|---|----|
| <b>Riesencrevetten</b><br>und Peperoni, Knoblauch und mildem Chili<br>serviert auf Bucatini Pasta an Krustentiersauce | 42 |
|---|----|

### Vegetarisch

|  |    |
|--|----|
| <b>Grillierte Avocado</b> auf einer Aubergine<br>gefüllt mit Ratatouille, pochierendem Ei<br>und Kalamata Oliventapenade | 26 |
| <b>Carnaroli Risotto (BIO)</b><br>mit Safran, blanchierter grüner Spargel, Mascarpone<br>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)*

|  |           |
|--|-----------|
| <b>DEGUSTATION «ROYALE» JULES VERNE</b>  | 160       |
| 3 Fines de Claire No3 und No2, 3 Tsarskaya No2<br>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*

|  |     |
|--|-----|
| <b>Plateau de coquillages et crustacés cuits</b>   | 159 |
| ½ homard, 1 tourteau, 6 crevettes sauvages, crevettes grises<br>4 langoustines, coqueaux, moules, coques   |     |
| <b>Plateau « Brasserie »</b>   | 239 |
| 4 Fines de Claire no3, 4 Spéciales de Claire no2, 2 Tsarskaya<br>1 homard, 1 tourteau, 2 langoustines, 4 crevettes sauvages crevettes grises, moules, coques, coqueaux |     |

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.