



## Aujourd'hui midi

16. September 2019 – 21. September 2019

Montag – Samstag 11:30 - 14:30 Uhr

Neu auch Samstags

### Menu végétarien

Mit Vacherin gratinierte  
Pilze auf Polenta  
mit getoastetem Kümmel  
und einem 6 Minuten Ei

26

### Menu poisson

Filet vom Kabeljau  
auf gedämpften Lauch  
mit Linsenvinaigrette,  
Haselnüssen, Ei Mimosa  
und Kartoffeln

33

### Menu viande

«Bœuf bourguignon»  
In Rotwein geschmortes  
Rindfleisch  
mit Silberzwiebel, Speck  
Karotten und Pilzen

33

### Vorspeisen

	CHF
<b>Bol de Salade LIPP</b> Blattsalat mit Gemüse, Champignons und Ei	14
<b>Crevettencocktail</b> Rosa Crevetten serviert mit Cocktailsauce	22
<b>Artischocke</b> serviert mit Kräutervinaigrette	21
<b>Dorade Royale</b> roh mariniert mit Zitronensaft, Olivenöl und Dill serviert mit Herzmuscheln	26
<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>Rustikale Tomatensuppe</b> kalt serviert	16

### Hauptgänge

	CHF
<b>Wiener Schnitzel</b> 140g (CH) mit Kartoffelsalat und Sardellenbutter	47
<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>Rindsfilet</b> 200g (CH) im Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree	59
<b>Gebratene Rotbarbenfilets</b> serviert mit Zucchini und Gurken Tabouleh mit Petersilie und Coulis von roten Pepperoni	46
<b>Ossobuco vom Seeteufel</b> geschmort mit Tomaten, Zucchini, Kalamata Oliven und Basilikumpesto	47
<b>Riesencrevetten</b> und Peperoni, Knoblauch und mildem Chili serviert auf Bucatini Pasta an Krustentiersauce	42

### Vegetarisch

<b>Grillierte Avocado</b> auf einer Aubergine gefüllt mit Ratatouille, pochierterm Ei und Kalamata Oliventapenade	26
<b>Carnaroli Risotto (BIO)</b> 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)*

<b>DEGUSTATION «ROYALE» JULES VERNE</b>	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*

<b>Plateau de coquillages et crustacés cuits</b>	159
½ homard, 1 tourteau, 6 crevettes sauvages, crevettes grises 4 langoustines, coqueaux, moules, coques	
<b>Plateau « Brasserie »</b>	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, 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.