



BRASSERIE
LIPP
RESTAURANT



HERZLICH WILLKOMMEN

und vielen Dank für Ihr Interesse an der Restauration in der Sternwarte.

Im Herzen der Stadt Zürich, nur 5 Gehminuten vom Hauptbahnhof entfernt, finden Sie die Brasserie LIPP, bekannt für ihre traditionelle „cuisine bourgeoise française“. Wir hoffen, dass Sie das Passende bei uns finden, sind aber selbstverständlich offen für Ihre individuellen Wünsche und stehen Ihnen gerne beratend zur Seite bei der Planung Ihres Anlasses. Es lohnt sich, persönlich bei uns vorbeizuschauen, damit wir zusammen an Ort und Stelle alle Einzelheiten besprechen können.

INFORMATION UND RESERVATION

Telefon	043 / 888 66 60
Fax	043 / 888 66 67
E-Mail	bankett@brasserie-lipp.ch
Internet	www.brasserie-lipp.ch
Kontaktperson	Frau Petra Schenini

SO FINDEN SIE UNS

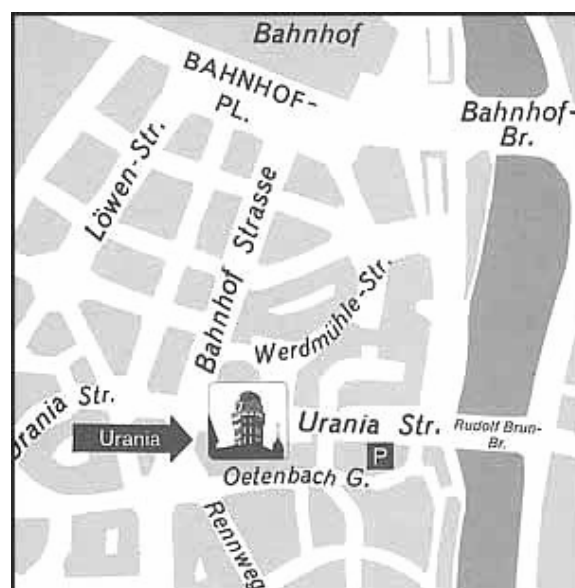
Die Brasserie befindet sich im Haus der Sternwarte an der Uraniastrasse 9. Sie ist vom Hauptbahnhof bequem innert 5 Minuten zu Fuss erreichbar.

Parkhäuser in unmittelbarer Nähe:

- Urania (Uraniastrasse)
- Seilergraben (beim Central)
- Globus (Schweizergasse)
- Jelmoli (Seidengasse)
- Parkhaus Gessnerallee

Öffentliche Verkehrsmittel:

- VBZ – Linien 6, 7, 11, 13
Haltestelle Rennweg / Augustinergasse
- VBZ – Linien 4 und 15
Haltestelle Rudolf Brun – Brücke



WIR STELLEN UNS VOR

Selbstverständlich unterstützen wir Sie bei der Organisation Ihres Anlasses. Und falls Sie Ihre Gäste mit etwas Individuellem überraschen möchten, unterbreiten wir Ihnen hier bereits einige der vielen Möglichkeiten: z.B. WHISKY- / WINE- ODER / BIERTASTING / HAUPTBAHNHOFFÜHRUNG / STADTFÜHRUNG / AUSTERN ÖFFNEN. Teilen Sie uns Ihren Wunsch mit und wir erstellen Ihnen eine Offerte.

SALON CAZES

Der kleine Salon ist geeignet für Ihre Sitzung oder Ihr kleines Bankett bis maximal 18 Personen. Der Raum kann im Sommer klimatisiert werden.

SALLE MONTPARNASSE

Der Saal Montparnasse erstrahlt im wunderschönen Belle-Epoque-Stil. Er kann für Konferenzen, Aperitifs oder Dinners genützt werden.

ODÉON

Ein zum Restaurant hin geöffneter kleiner Raum, der auch für den à la carte – Service genützt wird. Während den normalen Restaurant Öffnungszeiten stellen wir Ihnen das Odéon für Ihr Bankett bis zu 16 Personen gerne gratis zur Verfügung.

JULES VERNE PANORAMABAR

Wir vermieten Ihnen unsere einmalige Jules Verne Panorama Bar für Ihren aussergewöhnlichen Anlass hoch über den Dächern von Zürich.

THE LION PUB AND WINE BAR

Very British eingerichtet ist The Lion Treffpunkt und Oase für alle, die gerne einen ungezwungen Anlass organisieren möchten. Die typische lockere Atmosphäre im The Lion Pub and Wine Bar lädt Sie ein auf eine Reise in das entspannte Ambiente des britischen Lifestyles.

SAALMIETEN

In den Sommermonaten Juni, Juli und August bieten wir Ihnen bei der Saalmiete unser Sommerspecial an. Die Räumlichkeiten sind in Kombination mit einem Mittag- oder Nachtessen zum ½ Preis buchbar.

Raumbezeichnung	Grösse m ²	Tagespreis 08.00-18.00	½-Tagespreis 5 Stunden
Cazes	29 m ²	CHF 330.00	CHF 190.00
Montparnasse	109 m ²	CHF 590.00	CHF 390.00
Odéon	21 m ²	Auf Anfrage	Auf Anfrage

Bei Buchung der obenstehenden Räumlichkeiten im Zusammenhang mit einem Mittag- oder Nachtessen, stellen wir Ihnen sehr gerne eine individuelle Offerte mit einem Preisnachlass zusammen.

Bei allen oben erwähnten Preisen ist die Bereitstellung der gewünschten Bestuhlung, Seminar-Grundausstattung (Leinwand, Hellraumprojektor und Flipchart), Heizung, Strom Service, Taxen und Mehrwertsteuer eingeschlossen. Alle unsere Räumlichkeiten verfügen über einen Wireless-Internetanschluss.

TECHNISCHE HILFSMITTEL

Beamer CHF 150.00
Rednerpult kostenlos

Mikrophone, und andere Geräte können zugemietet werden.

Raumbezeichnung	Seminar	Blocktisch	U-Form	Lange Tafeln	Konzert	Runde Tische
Cazes	18	18	-	16	26	-
Montparnasse	40	28	50	80	90	64
Odéon	-	16	-	16	-	-

BUSINESS-LUNCH

Speziell für unsere Seminargäste die eine schnelle, einfache und gute Mittagsverpflegung wünschen, empfehlen wir einen unserer Business Lunchs oder das Plat de midi.

LIPP-LUNCH

Grüner Salat

Émincé de veau zurichois

Zürcher Geschnetzeltes mit frischen Nudeln
und Saisongemüse

Kaffee

CHF 39.50

oder

LION PUB-LUNCH

Grüner Salat

Cheesburger mit Coleslowsalat
und Farmer Frites

Kaffee

CHF 29.80

PLATS DE MIDI

Gerne können Sie auch aus unserer täglich wechselnden Tageskarte ein Gericht auswählen.

JULES VERNE PANORAMABAR

Allgemeine Informationen

Bitte beachten Sie, individuelle Tischreservierungen sind nur mittags möglich.

Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag 11.00 – 00.00 Uhr
Freitag und Samstag 11.00 – 01.00 Uhr
Sonntag 12.00 – 23.00 Uhr

Während den Monaten Juli und August bleibt die Bar sonntags geschlossen.

Bestuhlung: 2er und 6er Tische
Total Sitzplätze: 32
Total Stehplätze: 70

Technik: Ist aus Platzgründen und von der Architektur her nicht möglich.

Mieten: Es werden keine Kosten für die Raummiete erhoben, jedoch ist eine Mindestkonsumation/Umsatzgarantie erforderlich:

Monate	Teilreservation max. 20 Pers.	Mittags Exklusiv 11.00 – 16.00 Uhr	Abends (MO/DI/MI/SO) Exklusiv 16.00 – 00.00 Uhr	Abends (DO/FR/SA) Exklusiv 16.00 – 00.00 Uhr
Mai – August	Pro Stunde: CHF 600.00	Für die 1. Stunde: CHF 1000.00 Jede weitere Std: CHF 500.00	Für die 1. Stunde: CHF 1800.00 Jede weitere Std: CHF 900.00	Für die 1. Stunde: CHF 2000.00 Jede weitere Std: CHF 1000.00
September und Oktober	Pro Stunde: CHF 900.00	Für die 1. Stunde: CHF 1400.00 Jede weitere Std: CHF 800.00	Für die 1. Stunde: CHF 2500.00 Jede weitere Std: CHF 1600.00	Für die 1. Stunde: CHF 2800.00 Jede weitere Std: CHF 1800.00
November und Dezember	Pro Stunde: CHF 1200.00	Für die 1. Stunde: CHF 1800.00 Jede weitere Std: CHF 900.00	Für die 1. Stunde: CHF 2900.00 Jede weitere Std: CHF 1600.00	Für die 1. Stunde: CHF 3200.00 Jede weitere Std: CHF 1900.00
Januar – April	Pro Stunde: CHF 900.00	Für die 1. Stunde: CHF 1400.00 Jede weitere Std: CHF 800.00	Für die 1. Stunde: CHF 2500.00 Jede weitere Std: CHF 1400.00	Für die 1. Stunde: CHF 2800.00 Jede weitere Std: CHF 1800.00

MENUVORSCHLÄGE

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, empfehlen wir Ihnen ab 20 Personen die Bestellung eines einheitlichen Menus. Anbei finden Sie unsere aktuellen Gerichte. Selbstverständlich stellt Ihnen unser Küchenchef auch ein saisonales Menu nach Ihren Wünschen zusammen.

Für eine optimale Organisation und Durchführung Ihres Anlasses, bitten wir Sie uns Ihre Menuwahl bis spätestens 8 Arbeitstage vor dem Anlass mitzuteilen. Die definitive Anzahl Personen benötigen wir bis 48 Stunden vor dem Anlass, diese Zahl werden wir Ihnen dann auch als Minimum in Rechnung stellen.

VERLÄNGERUNG

Verlängerungen sind nur bis 01.00 Uhr möglich.

DEKORATION UND MENUKARTEN

Zu einem schönen Anlass gehört auch eine passende Tischdekoration. Gerne beraten wir Sie diesbezüglich persönlich. Die Dekorationen und Blumen werden zu Selbstkosten inkl. MwSt. verrechnet.

Eine Standard-Dekoration welche sich jeweils nach der Jahreszeit richtet, ist im Preis inbegriffen.

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen gerne kostenlos Menukarten mit Ihrem Signet.

ANNULLIERUNGEN

Annullierungen müssen schriftlich vorgenommen werden. Kann der Veranstalter seinen Anlass nicht durchführen, behält sich die Brasserie LIPP das recht auf Zahlung der Miete, je nach Zeitpunkt der absage, wie folgt vor:

- a) bei Annullierungen von mehr als 22 Tagen vor Veranstaltungstermin:
Miete entfällt, soweit keine anderweitige Vereinbarung getroffen wurde
- b) vom 21. bis zum 15. Tag: Zahlung von 50% der Brutto-Miete
- c) vom 14. bis zum 8. Tag: Zahlung der gesamten Brutto-Miete
- d) vom 7. bis zum 3. Tag: Brutto-Miete zuzüglich 25% des entgangenen Umsatzes (Speisen); mangels konkreter Festlegung gilt der Mindest-Menupreis multipliziert mit der reservierten Personenzahl
- e) weniger als 2 Tage vor dem Anlass:
Brutto-Miete zuzüglich 50% des entgangenen Umsatzes entsprechend Absatz d).

UNSERE PAUSENANGEBOTE

Kaffee oder Tee in Thermoskrügen	pro Liter	CHF 16.50
Orangensaft	pro Liter	CHF 15.50
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	pro Liter	CHF 11.00
Kaffee, Tee und Gipfeli	pro Person	CHF 7.50
Kaffee, Tee und Orangensaft	pro Person	CHF 7.50
Kaffee, Tee, Orangensaft und Gipfeli	pro Person	CHF 9.50
Kaffee, Tee, Orangensaft und Früchte	pro Person	CHF 9.50

KAFFEIPAUSEN EINMAL ANDERS.....

„CLASSIQUE“ Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfeli, frische Früchte	pro Person	CHF 12.50
„PRINTEMPS“ Kaffee, Tee, Orangensaft, Früchte-Tarteletten, frische Früchte	pro Person	CHF 13.50
„SUCRÉ“ Kaffee, Tee, Orangensaft, Kuchen, Süssgebäck	pro Person	CHF 14.50
„SALÉ“ Kaffee, Tee, Orangensaft, 2 Mini-Sandwich	pro Person	CHF 17.50
„CANAPÉS“ Kaffee, Tee, Orangensaft, 2 diverse Canapés	pro Person	CHF 18.50

SANDWICHES

(1/4 Baguette)

- Frischkäse und Gemüse	pro Stück	CHF 7.50
- Mozzarella und Tomaten	„	CHF 8.50
- Schinken	„	CHF 7.50
- Gruyère	„	CHF 7.50
- Schinken und Gruyère	„	CHF 8.50
- Roastbeef	„	CHF 9.50
- Rauchlachs	„	CHF 9.50
- Thonfisch-Mousse	„	CHF 8.50

FINGERFOOD & HÄPPCHEN

Ob Sie einen exklusiven Apéro oder einen ungezwungenen Stehcocktail veranstalten: unter unserem Angebot an Fingerfood & Häppchen finden Sie sicherlich das Passende um Ihren Anlass zum Erfolg werden zu lassen. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine auf Ihren Anlass zugeschnittene Empfehlungen.

WIR SCHLAGEN IHNEN FOLGENDE BESTELLMENGEN PRO PERSON VOR:

APÉRO LEGÈRE	5 Häppchen pro Person	CHF 25.00
APÉRO RICHE	10 Häppchen pro Person	CHF 50.00
LUNCH / DINER	15 Häppchen pro Person	CHF 75.00

KALTE HÄPPCHEN

- Vichichoise (kalte Kartoffel-Lauch Suppe)
- Baguettescheiben mit Oliven-Tapenade
- Canapés mit Brie und Trauben
- Canapés mit Gruyère
- Canapés mit Mozzarella und Tomaten
- Canapés mit Rauchlachs und Meerrettich
- Canapés mit Roastbeef, Tartarsauce und Gurke
- Canapés mit Schinken und Gurke
- Canapés mit Thonfisch-Mousse
- Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pestosauce
- Crêperolle gefüllt mit Rauchlachs und Schnittlauchmousse
- Crêperolle gefüllt mit Waldpilz-Kräutermousse
- Gazpacho mit Gurkenwürfeli im Tässchen (nur im Sommer)
- Gemüestäbchen mit verschiedenen Dipsaucen
- Grissini mit Rohschinken umwickelt (2 Stück pro Person)
- Feta-Oliven-Spiessli
- Krevettenspiess mit Ananas
- Lachstatar mit Dill
- Mini-Brioche mit Frischkäsefüllung
- Mini-Brioche mit Frischlachstatarfüllung
- Rohschinken mit Melone (nur im Sommer)
- Tête de Moine mit Trauben auf Schwarzbrot
- Orientalische Entenbrust mit Papayasalsa
- Crostini mit Tomaten, Oliven oder Avocadomousse
- Krevetten mit Cocktailsauce
- Thunfisch Sashimi mit Wasabischaum
- Antipastispiessli an Basilikumpesto
- Auberginenröllchen gefüllt mit Ruccola und Fetakäse
- Kalbfleischpastete an Cumberlandsauce
- Vollkorntoastecken gefüllt mit geräucherter Forelle und Schnittlauchfrischkäse
- Oliven
- Pommes Chips
- Salznüssli
- Tortilla Chips mit Sauerrahm, Guacamole und Tomatensalsa
- Blätterteiggebäck assortiert (40g)

WARME HÄPPCHEN

- Elsässer Rahmkuchen mit Käse
- Elsässer Rahmkuchen mit Lauch
- Elsässer Rahmkuchen mit Speck und Zwiebeln
- Flammkuchen
- Frühlingsrollen mit Sojasauce oder Sweet and Sour Mango Dip
- Gemüsesamosa mit Minzenyoghurtsauce
- Knackiges Chiliwürstchen mit Harrisia Sauce
- Gemüsespiesschen
- Mini Pizza mit Tomaten und Basilikum
- Panierte Krevetten mit Mangosauce
- Pouletspiessli mit Erdnussauce
- Calemares mit Sweet-Chili-Sauce
- Rindfleischbällchen an rassisger Tomatensauce
- Rindfleischspiessli Yakitori
- Schinkengipfeli
- Kichererbsenbällchen mit leichtem Yoghurt-Dip
- Polentaecken überbacken mit Tomaten und Mozzarella
- Chicoreeschiffli mit Kräuterfrischkäse gefüllt
- Gebratene Lachsküchlein mit Dill
- Lamm – Lollipop

SÜSSE HÄPPCHEN

- Früchtespiesse mit Mangodip
- Früchteplatte
- Mini Apfeltartins
- Mini Brownies
- Mini Caramel Profiteroles
- Mini Crèmeschnitten
- Mini Eclairs
- Mini Fruchtetarteletten
- Mini Muffins
- Mini Schokoladenmousse
- Mini Zitronentarteletten
- Mini Zitronenroulade

* Alle erwähnten Preise verstehen sich inklusive Service, Taxen und Mehrwertsteuer.

UNSERE MEERESFRÜCHTE

HUÎTRES DE MARENNES d'OLÉRON

Fine de Claire No1	pro Stück	CHF 4.90
Fine de Claire No3	„	CHF 4.30
Spéciale de Claire No2	„	CHF 4.70
Spéciale de Claire No4	„	CHF 3.90
Papillon	„	CHF 3.10

COQUILLAGES & FRUITS DE MER FROIDS

DEMI HOMARD DU CANADA Halber kanadischer Hummer		CHF 39.80
--	--	-----------

LANGOUSTINES FRAÎCHES Frische Langoustinen mit Mayonnaise	3 Stück	CHF 29.80
--	---------	-----------

TOURTEAU ENTIER Ganzer Taschenkrebs		CHF 37.80
--	--	-----------

BULOTS Wellhornschnellen	200 gr	CHF 17.80
-----------------------------	--------	-----------

PALOURDES Venusmuscheln	200 gr	CHF 27.80
----------------------------	--------	-----------

BIGORNEAUX Strandschnellen	200 gr	CHF 19.80
-------------------------------	--------	-----------

AMANDES Samtmuscheln	3 Stück	CHF 18.80
-------------------------	---------	-----------

BOUQUET DE CREVETTES SAUVAGES Wildkrevetten mit Mayonnaise	3 Stück	CHF 29.80
---	---------	-----------

CREVETTES GRISES Kleine, graue Krevetten (ungeschält)	3 Stück	CHF 17.80
--	---------	-----------

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

PLATEAU DU MAREYEUR	CHF 54.00
2 spéciales de Claire No4, 2 fines de Claire No3 3 papillons, bigorneaux, bulots, 2 palourdes 2 moules, 3 crevettes bouquet et crevettes grises	
PLATEAU DE CRUSTACÉS ET COQUILLAGES CUITS	CHF 59.00
½-tourteau, bigorneaux, bulots, 6 crevettes bouquet Crevettes grises, 2 langoustines, 6 moules	
PLATEAU «LIPP»	CHF 129.00
2 fines de Claire No1, 3 spéciales de Claire No2 et No4, 4 papillons, 4 amandes, bigorneaux, bulots, 4 palourdes, 6 crevettes bouquet, crevettes grises, 1 tourteau, 6 moules	
PLATEAU ROYAL «LIPP»	CHF 192.00
6 fines de Claire No3, 6 spéciales de Claire No2 et 6 No4, 2 belons, 6 amandes, bigorneaux, bulots, 6 palourdes, 10 moules, 8 crevettes bouquet, crevettes grises, 1 tourteau, 2 langoustines	
PLATEAU IMPERIAL «LIPP»	CHF 259.00
6 fines de Claire No3, 6 spéciales de Claire No2 et 6 No4, 4 belons, 6 amandes, bigorneaux, bulots, 8 palourdes, 10 moules, 1 tourteau, 10 crevettes bouquet, crevettes grises, 6 langoustines, ½-homard	

BUFFETS (AB 25 PERSONEN)

BUFFET CAZES

CHF 85.00

KALTES BUFFET

Raumlachs mit Meerrettich, Kapern und Zwiebeln
Krevetten mit Cocktailsauce
Geräucherte Forellenfilets
Hauspastete mit Preiselbeerenkompott
Salatbuffet mit Blattsalaten und gemischten Salaten

SUPPE

Fischsuppe „façon LIPP“ oder Linsencremesuppe

WARMES BUFFET

Pochierte Lachsschnitten mit Weissweinsauce
Poulardenbrust mit Pilzsauce
Roastbeef im Ofen gebraten mit Bearnaise-Sauce
Kartoffelgratin
Pilavreis
Butternudeln
Ratatouille
Brokkoli mit Mandeln

DESSERT BUFFET

Crèmeschnitte LIPP
Schokoladenmousse
Fruchtsalat
Zitronenroulade
Marmorgugelhupf

BUFFET FAÇON LIPP

CHF 93.00

VORSPEISEN BUFFET

Moules mit einem leichten cremigen Fond
Marinierte Krevetten
Fischsuppe mit Rouillesauce
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Entelebermousse mit Feigenkompott
Bol de salade LIPP

WARMES BUFFET

Wolfsbarschfilet nach Grenoblerart,
Kutteln nach provenzalischer Art
Tafelspitz mit Meerrettich- Apfelschaum
Kalbsnieren gebraten an Meaux-Senfrahmsauce
Pistazien-Saucisson aus Cheseaux mit Linsengemüse
Sauerkraut mit ungeräuchertem Schweinehals, geräucherter Speck,
Rindsschulter, LIPP-Frankfurter, Markknochen
Salzkartoffeln
Pilavreis
Ratatouille

KÄSE

Französischer Brie de Meaux aus Rohmilch hergestellt mit Birnenbrot
und Trauben dazu knuspriges Mehrkornbaguette

DESSERT BUFFET

Crèmeschnitte LIPP
Schokoladenmousse
Profiteroles mit Vanilleglace
Frischer Fruchtsalat
Apfel Tarte-fine

KALTES BUFFET

Rauchlachs mit Kapernbeeren und Crème Fraîche
 Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch, Krevetten und Muscheln
 Vitello Tonnato
 Rindscarpaccio mit Parmesan und Rucola
 Salatbuffet mit Blatt- und gemischten Salaten
 Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum-Pesto

SUPPE

Muschelrahmsuppe parfümiert mit Noilly Prat oder Zucchetticremesuppe

WARMES BUFFET

Wolfsbarsch gebraten in Olivenöl und Thymian
 Lachstranchen mit Zitronensauce
 Glasierte Kalbsschulter
 Lammkarree an Feigenjus
 Gebratene Entenbrust mit einer milden Orangen-Pfeffersauce
 Butternudeln
 Kartoffelgratin
 Pilavreis
 Couscous mit Gemüse, Tomaten und Harissa
 Ratatouille
 Saisongemüse

KÄSE

Französischer Brie de Meaux aus Rohmilch hergestellt mit Birnenbrot
 und Trauben dazu knuspriges Mehrkornbaguette

DESSERT BUFFET

Crèmeschnitte LIPP
 Schokoladenmousse
 Fruchtsalat
 Zitronenroulade
 Éclairs mit Moccafüllung
 Eis und Sorbets LIPP

- Das folgende Angebot „Moules façon LIPP“ à discretion ist exklusiv nur in der Brasserie LIPP erhältlich.

MOULES «façon LIPP» BOMBANCE ab 5 Personen	pro Person	CHF 45.50
Moules à discretion in einem leicht cremigen Fond mit Gemüsebrunoise dazu Pommes frites		

MENU – PUZZLE

SOUPES – CONSOMMÉS

Crème de maïs à la brunoise de légumes Leichte Maisrahmsuppe mit Gemüsegewürfen	CHF 9.80
Consommé de lentilles aux lardons croustillants Linsencremesuppe mit knusprigen Speckstreifen	CHF 9.80
Crème de tomates au basilic frais et Gin Tomatenrahmsuppe mit frischem Basilikum und Gin	CHF 11.50
Soupe de poissons “façon LIPP“ Fischsuppe, serviert mit Brotcroûtons und Rouillesauce	CHF 15.80
Crème de courgettes aux goujons de saumon fumé Zucchettirahmsuppe mit Rauchlachsstreifen	CHF 14.50

ENTRÉES FROIDES

Bol de salade verte aux graines de potiron Grüner Salat mit gerösteten Kürbiskernen	CHF 9.80
Salade des saisons aux trésors des bois Blattsalate mit lauwarmen Pilzen, Croûtons und Balsamicodressing	CHF 18.50
Bol de salade LIPP Gemischter Salat mit Gemüsestreifen, Champignons und gekochtem Ei	CHF 12.80
Tomates et mozzarella du buffle Tomaten und Büffel-Mozzarella an Balsamicodressing	CHF 17.80
Crevettes Royales de Groenland Royal-Grönlandkrevetten mit Cocktailsauce, getoastetes Hausbrot	CHF 19.50
Saumon fumé d’écosse, pain grillé et buerre Schottischer Rauchlachs, getoastetes Hausbrot, Butter	CHF 25.50
Tartare de boeuf “Maison” (CH) Hausgemachtes Rindstatar mit getoastetem Hausbrot	CHF 25.50

ENTRÉES CHAUDES

Escargots de Bourgogne au beurre herbes et chili (6 pièces) CHF 19.50
Schnecken überbacken mit einer Kräuter-Chilibutter (6 Stück)

L'assiette de moules "façon LIPP" CHF 19.50
LIPP Muschelteller, mit einem leichten cremigen Fond

VÉGÉTARIEN

Nouilles aux légumes de saison et pesto à la raquette CHF 29.80
Hausgemachte Nudeln mit Marktgemüse an Ruccola-Pesto

Risotto aux pommes et fromage de chèvre CHF 31.80
Apfel-Risotto mit Ziegenkäse

Tempura de légumes sur un lit de lentilles du Puy CHF 31.80
Gemüse-Tempura auf grünem Puy-Linsen

PLATS RAVIGOTANTS

Saucisson pistaché de Cheseaux CHF 34.80
Pistazien-Saucisson aus Cheseaux, Linsengemüse

Petite choucroute CHF 32.80
Sauerkraut mit geräuchertem Speck, Pistaziensaucisson, Lipp-Frankfurter

Choucroute Moyenne CHF 38.80
Schweinehals ungeräuchert, geräucherter Speck,
Pistaziensaucisson, Lipp-Frankfurter

Choucroute Solide CHF 42.80
Schweinehals ungeräuchert, geräucherter Speck, Rindsschulter
Pistaziensaucisson, LIPP-Frankfurter, Markknochen

Choucroute de la mer CHF 46.80
Sauerkraut mit Zander- und Lachsmedaillon, Wolfsbarsch,
Riesenkrevetten, Muscheln, Langoustine, gegrillter Speck auf Sauerkraut
und Weissweibutter

LA MER CHEZ LIPP

DEMI HOMARD GRATINÉ CHF 56.80
Halber Hummer gratiniert (nur in der Winterzeit erhältlich)
dazu Spinatnudeln und Gemüseperlen

NOIX DE ST-JACQUES RÔTIES ENRUBANNÉ DE JAMBON CHF 42.80
DE PARME ET GAMBAS SUR RISOTTO SAFRANÉ
St.-Jakobsmuscheln gebraten im Rohschinkenmantel
und Gambas auf einem Safranrisotto

FILET DE LOUP DE MER RÔTIES «GRENOBLOISE» CHF 39.80
Wolfsbarschfilet gebraten mit Kapern, Zitrone und Tomaten mit
Salzkartoffeln und Ratatouille

PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC CHF 41.80
Schottisches Lachssteak pochiert auf Gemüsebeet an
Weissweinsauce serviert mit Tagliatelle

FILET DE SANDRE SAUTÉ À L'HUILE «PROVENÇALE» CHF 42.80
Zanderfilet gebraten mit Kräuteröl und Tomaten dazu
Pilavreis und Blattspinat

VIANDES & VOLLAILLES DE CHOIX

SUPRÊME DE POULARDE RÔTI, SAUCE CRÈME AUX CHAMPIGNONS DES BOIS CHF 35.80
Poulardentbrüstchen im Ofen gebraten an Waldpilzsauce mit Pilaw Reis
und Brokkoli

CARRÉ D'AGNEAU RÔTIE IRLANDAISE (350G), JUS AU PORTO, TAGLIATELLES, RATATOUILLE CHF 58.80
Irisches Lamm-Karree (350g) im Ofen rosa gebraten an Portojus serviert
mit Tagliatelle und Ratatouille

ESCALOPE DE VEAU, SAUCE AU CITRON CHF 43.80
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit frischen Nudeln dazu Bohnenbündel
mit Speck umhüllt

RÔTI DE VEAU GLACE AU THYM, JUS DE VIANDE CHF 47.50
Glasierter Kalbsbraten an Thymian-Bratenjus mit Savoyer Kartoffeln
und Grilltomate

ROASTBEEF RÔTI ROSÉ, SAUCE BEARNAISE CHF 44.30
Roastbeef rose gebraten an Bearnaise Sauce mit Ofenkartoffeln und
glasiertem Gemüse

ENTRECÔTE DE BŒUF « FOILE » IRLANDAISE GRILLÉ 160 g CHF 43.80
Irisches Rindsentrecote „Foile“ vom Grill 200 g CHF 53.80
dazu Pommes Frites und Saisongemüse

FILET DE BOEUF ENTIER, RÔTI AU FOUR, SAUCE BÉARNAISE
Rindsfilet „Foile“ gebraten an Bearnaise Sauce serviert mit
Kartoffellauch-Gratin und Saisongemüse

150 g CHF 59.80

Zu unseren Grilladen servieren wir Ihnen eine Auswahl von unseren hausgemachten Saucen.

- Bearnaise Sauce
- Grüne Pfeffersauce
- Kräuterbutter

NOTRE PÂTISSERIE TRADITIONNELLE

MILLE FEUILLE LIPP Crèmeschnitte LIPP	CHF 9.80
TARTELETTE AU CITRON MERINGUE Zitronentörtchen mit gratinierter Meringue	CHF 11.50
DUO DE MOUSSES AU CHOCOLAT AVEC SAUCE VANILLA Schokoladenmousse mit Vanillesauce	CHF 13.50
CRÈME CARAMEL À LA VANILLA BOURBON Flan Caramel	CHF 12.50
SALADE DE FRUITS FRAIS Frischer Fruchtsalat	CHF 10.50
CRÈME BRÛLÉE À LA CASSONADE Gebrannte Creme	CHF 13.50
PROFITEROLES À LA GLACE VANILLA ET SAUCE CHOCOLAT (3 pièces) Windbeutel mit Vanilleglace und Schokoladensauce (3 Stück)	CHF 11.50
ASSIETTE DE DÉGUSTATION LIPP Dessertteller mit diversen Hausspezialitäten Crèmeschnitte, Schokoladenmousse, Profiteroles mit Vanilleglace und frischen Früchten	CHF 15.50
TRANCHE D'ANANAS ET SON SORBET DE MANGUE Ananasschiff mit Mangosorbet	CHF 15.50
LE FROMAGE Brie de Meaux, Chèvre cendré, Roquefort et Epoisses	CHF 15.50
CHAUDE (MAX. 20 PERSONEN)	
STRUDEL AUX POMMES, GLACE VANILLA Apfelstrudel mit Vanilleeis	CHF 14.50
TARTE FINE AUX POMMES, GLACE CANNELLE Dünner Apfelkuchen mit Zimteis	CHF 14.50

3-GÄNGE MENÜ

MENU 1

Petite salade
Grüner Gartensalat

Rôti de porc grand mère
Schweinsbraten nach Grossmutterart mit
Kartoffelgratin und Saisongemüse

Im Rotwein pochierte Birnen
mit Vanilleglacé

CHF 51.80

MENU 2

Tartare de saumon d'écosse
Lachstartar

Emincé de poulet au curry et fruits
Poulet-Currygeschnetzeltes mit Früchten dazu
Basmatireis parfümiert mit Zitronengras

Mousse au chocolat maison
Hausgemachtes Schokoladenmousse

CHF 53.80

MENU 3

Quiche Lorraine

Pavé de saumon d'Ecosse grillé, sauce au citron
Schottisches Lachssteak gegrillt an einer Limettensauce mit
Tagliatelle und Brokkoli

Nougat glacé au miel
Nougatglacé mit Honig

CHF 54.80

MENU 4

Crème de courgettes avec goujons de saumon fumé
Zucchettirahmsuppe mit Rauchlachsstreifen

Suprême de poularde rôti sauce crème aux champignons des bois
Maispoulerdenbrust an Waldpilzsauce mit
Frischen Nudeln und Brokkoli

Assiette de dégustation LIPP
Dessertteller mit diversen Hausspezialitäten

CHF 61.30

MENU 5

Soupe de poissons „façon LIPP“
Fischsuppe serviert mit Brotcroûtons und Rouillesauce

Filet de Loup de mer rôties «Grenobloise»
Wolfsbarschfilet gebraten mit Kapern, Zitrone und Tomaten dazu
Salzkartoffeln und Spinat

Crème caramel à la vanille Bourbon
Flan Caramel

CHF 63.30

MENU 6

Bol de salads LIPP
Salatschüssel LIPP

Roastbeef rôti rosé, sauce Béarnaise
Roastbeef rose gebraten an Sauce Béarnaise mit
Ofenkartoffeln und einer Gemüse garnitur

Assiette de glaces et sorbets
Auswahl von diversen Glaces und Sorbets

CHF 69.30

4-GÄNGE MENÜ

MENU 1

Crème de tomates au basilic frais et Gin
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Gin

Mesclun avec légumes grillé
Mischsalat mit Grillgemüse

Pavé de saumon d'Ecosse grillé, sauce au citron
Schottisches Lachssteak gegrillt an einer Limettensauce
Safran-Tagliatelle, Brokkoli

Crème caramel à la vanille Bourbon
Flan Caramel

CHF 74.50

MENU 2

Consommé de lentilles aux lardons croustillants
Linsencremesuppe mit knusprigen Speckstreifen

Bol de salade verte aux graines de tournesol
Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen garniert

Entrecôte de bœuf « Foile » irlandaise grillé (180 g)
Irisches Rindsentrecôte „Foile“ vom Grill mit Pommes Frites
und Saisongemüse

Profiteroles à la glace vanilla et sauce chocolat
Frische Windbeutel mit Vanilleglace an
Schokoladensauce

CHF 87.00

EINE KLEINE AUSWAHL AUS UNSERER WEINKARTE – BRASSERIE LIPP

CHAMPAGNE

Laurent – Perrier, brut	CHF 95.00
Laurent – Perrier, Ultra brut	CHF 120.00
Laurent – Perrier, rosé, brut	CHF 128.00

VIN BLANC DE LA SUISSE:

Epesses AOC, Vignefol, J& M. Dizerens	CHF 48.00
Cure d'Attalens, AOC Chardonne	CHF 58.00
Petite Arvine du Valais, Cave St. Pierre	CHF 60.00
Yvorne L'Ovaille, Grand Cru, Deladoey fils	CHF 72.00

VIN BLANC DE LA FRANCE - ALSACE

Riesling d'Alsace Réserve Cave Keintzheim-Kaysersberg	CHF 44.00
Gewürztraminer, Cave Keintzheim-Kaysersberg	CHF 49.00
Muscat d'Alsace Réserve AC, Cave Keintzheim-Kaysersberg	CHF 54.00

VIN BLANC DE LA FRANCE – BOURGOGNE & CHABLIS

06 Pouilly-Fuissé, Louis Latour, Maconnais	CHF 65.00
06 Chablis AC, Côte d'Or Moraud e Fils	CHF 68.00
05 Montagny, 1er cru, Louis Latour, Côte Chalonnaise	CHF 68.00

VIN BLANC DE LA FRANCE – SUD-OUEST, SUD & LOIRE

05 Chardonnay, Domaine la Gravette, Pays d'Oc	CHF 48.00
06 Sauvignon blanc du Haut-Poitou AC, Cave du Haut Poitou	CHF 46.00
06 Sancerre, La Poussie, Baron de Ladoucette	CHF 69.00

VIN BLANC D'ITALIE ET CHILE

Pinot Grigio Tre Pigne Grave del Friuli DOC, Azienda Pradio	CHF 48.00
Chardonnay Las Huertas, Dom. Barons de Rothschild	CHF 48.00

VIN ROSES

Château St-Jean rosé cuvée Natacha, Côteaux d'Aix	CHF 44.00
Château La Rouvière, Bandol	CHF 68.00

VIN ROUGE DE LA SUISSE

Féchy Rouge, Soelivin	CHF 44.00
Pinot Noir du Valais, Cave St. Pierre AOC	CHF 54.00
Maienfelder Blauburgunder, Pola	CHF 58.00
Humagne Rouge, Cave St. Pierre	CHF 68.00
Cornalin du Valais AOC, Cave St. Pierre	CHF 78.00

VIN ROUGE DE LA FRANCE

Beaujolais / Burgogne/ Côte Chalonnaise

06 Julienas, Sélection LIPP, Cru du Beaujolais, G. Duboeuf	CHF	42.00
06 Moulin à vent, Sélection LIPP, Cru du Beaujolais, G. Duboeuf	CHF	44.00
05 Santenay, Demessy	CHF	63.00
97 Chambolle Musigny Dom. Gishlaine Barthod	CHF	98.00

COTES DU RHÔNE

07 Crozes-Hermitage, Les Launes AC Mo Delas Frères	CHF	78.00
07 Châteauneuf –du – Pape, AC Clos des Papes	CHF	88.00

PROVENCE & SUD - OUEST

05 Château Bellevue « La Forêt » Côtes du Frontonnais	CHF	42.00
---	-----	-------

BORDELAIS

04 Château Greysac, Haut - Medoc	CHF	62.00
00 Château Poujeaux, Cru Bourgeois Moulis	CHF	79.00
00 Château Ramafort Cru Bourgeois Medoc	CHF	68.00
99 Château Grand Puy Lacoste, 5ème cru classé, Pauillac	CHF	98.00
04 Château BOLAIRE Bordeaux Superior	CHF	58.00

VIN ROUGE D'ITALIE, CHILE ET ESPAGNE

04 Rioja Vega Reserva DOC, Bodega Rioja Vega	CHF	68.00
05 Cabernet Sauvignon Las Huertas, Dom. Barons de Rothschild	CHF	54.00

* Bitte beachten Sie, dass es vorkommen kann, dass gewisse Jahrgänge nicht mehr vorhanden sind.

EINE KLEINE AUSWAHL AUS UNSERER WEINKARTE – JULES VERNE PANORAMABAR

CHAMPAGNER

Laurent Perrier brut	CHF 120.00
Laurent Perrier rosé	CHF 138.00

SCHAUMWEIN

Prosecco brut, DOC, Montello e Colli Asolani	CHF 89.00
--	-----------

VIN ROSES

05 Zinfandel Blush rosé, Beringer Vineyards, California	CHF 65.00
06 Château St. Jean rosé Cuvée Natacha	CHF 44.00

VIN BLANCS

06 Auvernier blanc, Neuchâtel, Suisse	CHF 69.00
05 Gewürztraminer, Cave de Kientzheim-Kaysersberg, Elsass	CHF 69.00
06 Chardonnay, Las Huertas, Domaine de Barons Rothschild, Chile	CHF 69.00
06 Petite Arvine, Cave St. Pierre	CHF 74.00
05 Chablis AC, France	CHF 77.00
05 Sauvignon Blanc Beringer, Napa Valley, California	CHF 77.00

VIN ROUGES

06 Pinot Noir, AOC, Wallis, Cave St. Pierre	CHF 65.00
05 Syrah du Valais AOC Cave St. Pierre	CHF 69.00
05 Las Huertas Cabernet Sauvignon, Grand Reserva, Maipo Valley, Chile	CHF 74.00
01 Rioja Vega Reserva DO, Bodegas Muerza, Spanien	CHF 74.00
03 Amarone della Valpolicella, DOC, Le Ragose di Galli, Veneto	CHF 98.00
Merlot Gravette, Frankreich	CHF 98.00
	CHF 65.00

VIN LIQUOREUX DE BORDEAUX

Loupiac, Domaine du Noble (3.75 dl)	CHF 47.00
-------------------------------------	-----------

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, falls Sie einen anderen Weinvorschlag wünschen.
Gerne empfehlen wir Ihnen etwas aus unserem ganzen Sortiment.

* Alle erwähnten Preise verstehen sich inklusive Service, Taxen und Mehrwertsteuer