



Cuisine de Soleil

LA MARGUERITE

Le plateau de hors-d'œuvres Lippien

Gazpacho andalou (froid)

Kalte andalusische Gemüsesuppe mit Gurkenwürfel

Melon au jambon de Bayonne

Cavaillon-Melone mit Bayonne Schinken

Vitello Tonnato avec roquette

Vitello Tonnato mit Ruccola

Mozzarella de buffle et tomates au basilic

Tomaten und Büffel-Mozzarella mit Basilikum

Poularde façon Tandoori

Pouardenstreifen Tandoori

Tartare de saumon et mousse d'avocats

Lachstatar mit Avocadomousse

Thon rouge façon Sashimi

Thunfisch Sashimi

Magret de canard fumé avec couscous

Geräucherte Entenbrust mit Couscous

Salade de lentilles avec sucette d'agenau

Lamm-Lollipops auf Linsensalat

Crevettes roses, tapenade d'olives, sauces assorties

Rosa Krevetten, Oliventapenade und diversen Saucen

Für zwei Personen als Hauptgang
oder für den kleinen Hunger zu dritt
oder als Entrée zu viert

98.00

Montag bis Donnerstag von 11:45 bis 23:30 Uhr
Freitag und Samstag von 11:45 bis 00:30 Uhr
Sonntag von 11:45 bis 22:30 Uhr
Im Juli und August sonntags von 17:00 bis 22:30 Uhr
MwSt 7.6% inklusiv

Potages & Entrées chaudes

	Petite faim	faim solide
♣ Gazpacho andalou (froid)	11.80	
Kalte andalusische Gemüsesuppe mit Gurkenwürfel		
Soupe de poissons «façon LIPP»	15.80	21.80
Fischsuppe serviert mit Brotcroustons und Rouillesauce		
Escargots au beurre persillé et chili	6 pces	19.80
Schnecken überbacken mit einer Kräuter-Chilibutter	12 pces	31.80

Entrées froides

<p>La petite palette de hors d'oeuvres LIPP 38.50</p> <p>Gaspacho, rosa Krevetten, Rauchlachs, Rindstatar, Entenleberterriner, Vitello Tonnato mit Ruccolasalat, Thunfisch «Sashimi» und mariniertes grilliertes Gemüse</p>
--

	Petite faim	faim solide
♣ Bol de salade verte aux graines de tournesol	9.80	
Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen		
♣ Bol de salades LIPP	12.80	
Blattsalat mit Gemüsestreifen, Champignons und Ei		
Melon au jambon de Bayonne	16.80	
Cavaillon Melone mit Bayonne Schinken		
♣ Tomates et mozzarella de buffle	18.50	
Tomaten und Büffel-Mozzarella mit Ruccola, Olivenöl und Balsamico		
Crevettes Royales du Groenland	19.80	
Royal Grönlandcrevetten mit Cocktailsauce und getoastetem Hausbrot		
Saumon fumé d'Ecosse, toast et beurre	25.50	34.50
Schottischer Rauchlachs mit getoastetem Hausbrot		
Tartare de saumon d'Ecosse à l'aneth	24.50	35.50
Tartar vom schottischen Lachs mit Dill, Zitronen und Oliven und getoastetem Hausbrot		
Thon rouge et saumon façon «Sashimi»	28.50	39.50
Thunfisch und Lachs «Sashimi» dazu Wasabischaum		
Vitello Tonnato roquette et câpres	25.50	34.50
Vitello Tonnato mit Ruccolasalat und Kapern		
Tartare de veau méditerranéen	26.80	
Mediterranes Kalbstatar mit Oliven getrockneten Tomaten und Kräutern		
Tartare de bœuf «maison»	25.50	36.50
Hausgemachtes Rindstatar mit getoastetem Hausbrot		
Terrine de foie gras de canard (F) Lipp	26.50	36.50
Hausgemachte Entenleberterriner mit Feigenkompott und getoastetem Hausbrot		
<i>passend dazu ein Glas Château Loupiac 2002</i>	1 dl	12.00
	0,5 dl	6.00

Plats ravigotants

Petite faim faim solide

Saucisson pistaché de Cheseaux (CH)	26.80	34.80
Pistazien-Saucisson aus Cheseaux auf Linsengemüse an Meaux-Senf		
Francfort (CH) LIPP sur choucroute	(la paire)	22.80
Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut		
Choucroute LIPP		36.80
Schweinehals ungeräuchert, Speck geräuchert, Pistaziensaucisson, LIPP-Frankfurter		
Choucroute de la mer		46.80
Sauerkraut mit Wolfsbarsch, Thunfisch, Lachs, Muscheln, Riesencrevette, Langoustine, grillierter Speck und weisser Buttersauce		

Vegetarien

♣ Nouilles aux légumes d'été		29.80
Hausgemachte Nudeln mit Sommergemüse an Ruccola-Pesto		
♣ Risotto aux pommes et fromage de chèvre		31.80
Apfel-Risotto mit Ziegenkäse		
♣ Tempura de légumes sur un lit de lentilles du Puy		31.80
Gemüse-Tempura auf grünen Puy-Linsen		

Viandes & volailles de choix

Paillarde de veau grillé	120g	41.80
Dünnes Kalbsschnitzel vom Grill		
Filet de bœuf «Foile» irlandais grillé	180g	59.80
Irishes Rindsfilet «Foile» vom Grill		
Entrecôte de bœuf «Foile» irlandaise grillé	160g	39.80
Irishes Rindsentrecôte «Foile» vom Grill		
	200g	49.80
	320g	64.80

*Die Grilladen servieren wir mit Pommes frites und Tagesgemüse oder
gemischtem Salatteller dazu Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder
Lipp Kräuter-Chilibutter*

Escalope de veau viennoise «minute»		43.80
Wienerschnitzel mit Pommes frites und Tagesgemüse		
Carré d'agneau «irlandaise» rôti au four		58.80
Irishes Lamm-Karree «Foile» im Ofen gebraten mit Thymianjus dazu Bratkartoffeln und sautierte Cocobohnen		
Suprême de poulet sauté «Tandoori»		33.80
Pouletbrüstchen gebraten «Tandoori» mit Basmatireis dazu Curry-Linsen und Pappadums		

La mer chez LIPP

Moules «façon LIPP» in einem leicht cremigen Fond Suivant arrivage

Assiette de moules

Vorspeise 250g 19.50

Petit pôt de moules

Eine Portion oder Vorspeise für zwei mit Pommes frites 550g 35.50

Grand pôt de moules

Portion für zwei oder Vorspeise für drei mit Pommes frites 900g 49.50

Filet de Loup de mer rôti «Grenobloise» 39.80

Wolfsbarschfilet gebraten mit Kapern, Zitrone und Tomaten
dazu Salzkartoffeln mit Zucchini und Peperoni

Pavé de saumon d'Ecosse poché, sauce au citron vert 41.80

Schottisches Lachssteak pochiert an einer Limettensauce mit
Tagliatelle und Brokkoli

Steak de thon grillé sur salade Niçoise 38.80

Grilliertes Thunfisch-Steak mit Salat Niçoise

Filets de perches rôtis et pesto au basilic 29.80

Eglifilets gebraten mit Basilikumpesto auf einem Salatbouquet

Dorade royale entière en papillote et julienne de légumes 45.50

Ganze Dorade Royal in der Folie gegart mit frischen Kräutern
dazu Salzkartoffeln und Gemüsejulienne

Sole d'Atlantique grillée ou meunière par 100g 19.90

Atlantische Seezunge grilliert oder in Butter gebraten
mit Salzkartoffeln, Basmatireis oder Zucchini und Peperoni
je nach Fang zwischen 250 und 400 Gramm

Panaché de filets de poisson grillés 48.50

Wolfsbarsch, Thunfisch, Lachs, Muscheln,
Riesencrevette, Langoustine provenzialisch mariniert
dazu grilliertes Gemüse und Bratkartoffeln
mit Creme fraiche

Alle vegetarischen Gerichte sind mit ♣ versehen

Wir beziehen unsere Fleischprodukte aus den folgenden Ländern:

SCHWEIZ: Kalb, Schwein, Geflügel

IRLAND: Rind, Lamm

MwSt 7.6% inklusiv
05/2010