

## Entrées froides et tièdes

<b><i>La petite palette de hors d'oeuvres LIPP</i></b>	39.00
--	-------

Rosa Krevetten, Rauchlachs, Rindstatar (CH), Entenleberterrine, Vitello Tonnato, Melone mit Rohschinken und Auberginenkaviar mit mariniertem Feta

<b><i>Bol de salade verte aux graines de tournesol</i></b>	10.00
--	-------

Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen

<b><i>Bol de salade LIPP</i></b>	13.00
----------------------------------	-------

Blattsalat mit Gemüsestreifen, Champignons und Ei

<b><i>Melon de Cavaillon au jambon de Bayonne</i></b>	19.00
---	-------

Cavaillon Melone mit Bayonne Schinken

<b><i>Salade du sud Tomate, concombre, oignons de printemps poivrons grillés et purée d'aubergine au féta mariné à l'origan</i></b>	19.00
---	-------

Tomate, Gurke Frühlingszwiebeln, grillierte Peperonie und Auberginenkaviar mit mariniertem Feta

<b><i>Crevettes Royales du Groenland</i></b>	19.00
--	-------

Rosa Krevetten an Cocktailsauce serviert mit getoastetem Hausbrot

<b><i>Saumon fumé d'Écosse et sa mousse de raifort</i></b>	26.00	36.00
--	-------	-------

Schottischer Rauchlachs serviert mit Meerrettichschaum und getoastetem Hausbrot

## Tartares et Carpaccio

<b><i>Tartare de saumon, crème aigre à l'aneth</i></b>	27.00	37.00
--	-------	-------

<b><i>Tartare de bœuf aux tomates séchées et basilic frais</i></b>	27.00	37.00
--	-------	-------

<b><i>Carpaccio de poule à la rucola</i></b>	22.00	29.00
--	-------	-------

<b><i>Carpaccio de bœuf au grana padano</i></b>	22.00	29.00
---	-------	-------

### ***Avocat***

à la vinaigrette 15.00	aux champignons 17.00	aux crevettes 19.00
------------------------	-----------------------	---------------------

<b><i>Artichaut vinaigrette aux fines herbes</i></b>	18.00
--	-------

Artischocken serviert mit Sauce Vinaigrette Mayonnaise

<b><i>Vitello tonnato à la roquette</i></b>	26.00	36.00
---	-------	-------

Vitello Tonnato mit Rucolasalat und Kapern

<b><i>Terrine de foie gras de canard et son magret fumé, Oranges confites</i></b>	27.00	37.00
---	-------	-------

Hausgemachte Entenleberterrine und geräucherte Entenbrust an Orangenkonfit serviert mit getoastetem Hausbrot

## Potages et Entrées chaudes

<b><i>Soupe de poisson «façon LIPP»</i></b>	16.00	22.00
Fischsuppe serviert mit Brotcrôtons und Rouille-Sauce		
<b><i>Gazpacho andalou et bruschetta de tomate et mozzarella (froid)</i></b>		14.00
Kalte andalusische Gemüsesuppe		
<b><i>Escargots au beurre d'ail et fines herbes</i></b>	6 pièces	21.00
Schnecken überbacken mit Knoblauchkräuterbutter	12 pièces	32.00
<b><i>Crevettes géantes entières sautées à l'huile d'olive gingembre, chili et lemongrass</i></b>		39.00
Riesenkrevetten gebraten mit Olivenöl, Ingwer Chili und Zitronengras		

## Plats ravigotants et choucroutes

	Petite faim	
<b><i>Saucisson pistaché de Cheseaux (CH)</i></b>	27.00	35.00
Pistazien-Saucisson aus Cheseaux auf Linsengemüse an Meaux-Senf		
<b><i>Rognons de veau pôelés</i></b>		39.00
Kalbsnieren gebraten am Meaux-Senfrahmsauce mit Tagliatelle und Saisongemüse		
<b><i>Francfort (CH) LIPP sur choucroute (la paire)</i></b>		23.00
LIPP-Frankfurter auf Sauerkraut		
<b><i>Petite choucroute</i></b>		33.00
Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson LIPP-Frankfurter auf Sauerkraut		

## Végétarien

<b><i>Mélange de quinoa aux champignons et asperges vertes fromage de chèvre poêle</i></b>		29.00
Zweierlei Quinoa mit Champignons grünem Spargel und Ziegenkäse		
<b><i>Escalope de tofu sur risotto aux légumes grillés réduction de vinaigre balsamique</i></b>		25.00
Tofuschnitzel auf Risotto mit Grillgemüse an Balsamicoreduktion		

## Viandes et volailles de choix

***Paillard de veau grillé*** 140g 42.00  
Dünnes Kalbsschnitzel vom Grill

***Médailles filet de bœuf grillé*** 180g 59.00  
Rindsfiletmedaillons vom Grill

***Entrecôte de bœuf grillé*** 200g 49.00  
Rindsentrecôte vom Grill

Die Grilladen servieren wir mit Pommes frites und Tagesgemüse  
dazu Sauce Béarnaise oder LIPP-Knoblauchkräuterbutter

***Escalope de veau viennoise «minute»*** 44.00  
Wienerschnitzel mit Pommes frites und Tagesgemüse

***Carré d'agneau rôti à la fleur de lavande  
gratin dauphinois et épinards en branche (20 min.)*** 59.00  
Lammkarree mit Lavendel mariniert  
dazu Kartoffelgratin und Blattspinat (20 Min.)

***Poussin poêlé aux herbes aromatiques, pommes nouvelles  
et légumes de saison (20 min.)*** 39.00  
Mistkratzerli mit Kräutern, Frühlingkartoffeln  
und Saisongemüse (20 Min.)

Wir beziehen unsere Fleischprodukte  
aus den folgenden Ländern:  
SCHWEIZ: Kalb, Rind, Schwein  
FRANKREICH: Geflügel  
IRLAND: Lamm

Preise in CHF inkl. MwSt. 05/2014

## La mer chez LIPP

### ***Moules „façon LIPP“ in einem leicht cremigen Fond***

<b><i>Assiette de moules</i></b>	250g	19.50
Vorspeise		
<b><i>Petit pot de moules</i></b>	550g	36.00
Eine Portion oder Vorspeise für zwei mit Pommes frites		
<b><i>Grand pot de moules</i></b>	900g	49.00
Portion für zwei oder Vorspeise für drei mit Pommes frites		

***Filet d'espadon aux olives Kalamata, tomates cherry et coriandre, légumes du sud marinés et grillés patate douce au four*** 49.00  
Schwertfischfilet mit Kalamataoliven, Cherrytomaten und Koriander dazu Grillgemüse und Süsskartoffel aus dem Ofen

***Coquilles St Jacques poêlées sur risotto aux jeunes pousses d'épinards jet d'huile de poivrons rouges*** 47.00  
Jakobsmuscheln gebraten auf Spinatrisotto mit Öl von rotem Pfeffer

***Pavé de saumon d'Écosse à la plancha, mélange de quinoa pointes d'asperges vertes, sauce à l'orange et poivre vert*** 39.00  
Lachssteak serviert mit zweierlei Quinoa, grüne Spargelspitzen an Orangensauce mit grünem Pfeffer

***Filets de sandre tièdes sur son bouquet de salde LIPP*** 39.00  
Lauwarmes Zanderfilet auf Salatbouquet LIPP

***Sole d'Atlantique grillée ou meunière*** par 100g 19.00  
Atlantische Seeszunge grilliert oder in Butter gebraten mit Salzkartoffeln, Pilawreis, Saisongemüse oder Blattspinat je nach Fang zwischen 250 und 400 Gramm

***Panaché de la mer grillé, crème à la citronnelle*** 59.00  
Schwertfisch, Lachs, Riesenkrevetten, St Jacques, Zander und Langoustine an einer Zitronengrassauce dazu Süsskartoffeln und Grillgemüse

***Homard à la plancha, huile d'olive citronnée*** 75.00  
Ganzer Hummer an Olivenöl mit Zitrone parfümiert dazu Salzkartoffeln, Pilawreis, Saisongemüse oder Blattspinat

Wir beziehen unsere Fleischprodukte  
aus den folgenden Ländern:  
SCHWEIZ: Kalb, Rind, Schwein  
FRANKREICH: Geflügel  
IRLAND: Lamm

Preise in CHF inkl. MwSt. 05/2014