

## Potage & Entrée chaude

<b><i>Gazpacho andalou et bruschetta de tomate et mozzarella (froid)</i></b>	14.00
Kalte andalusische Gemüsesuppe serviert mit Tomaten, Mozzarella Bruschetta	
<b><i>Escargots au beurre d'ail et fines herbes</i></b>	6 pièces 21.00
Schnecken überbacken mit Kräuterbutter	12 pièces 32.00

## Entrées froides

<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 Auberginencaviar mit mariniertem Feta	
<b><i>Bol de salade verte aux graines de tournesol</i></b>	10.00
Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen	
<b><i>Mozzarella de buffle et tomates au basilic</i></b>	19.00
Büffelmozzarella serviert mit Tomaten und Basilikum	
<b><i>Melon au jambon de Bayonne</i></b>	19.00
Melone serviert mit Bayonne Schinken	
<b><i>Salade Niçoise au thon rouge frais poêlé rosé</i></b>	26.00
Salade Niçoise, rosa gebratener Thunfisch serviert auf Salat von Bohnen, Kartoffeln und Oliven	
<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	
<b><i>Vitello Tonnato à la roquette</i></b>	26.00 36.00
Vitello Tonnato mit Rucola	

## Tatares & Carpaccio

<b><i>Tatare de bœuf aux tomates séchées et basilic frais</i></b>	28.00	38.00
<b><i>Tatare de thon rouge Albacore</i></b>	29.00	39.00
<b><i>Carpaccio de bœuf, rucola, champignons et tête de moine</i></b>		29.00

La mer sur la terrasse

***Moules de bouchot\* «façon LIPP»  
in einem leicht cremigem Fond***

<b><i>Assiette de moules</i></b>	250g	19.50
Vorspeise		
<b><i>Petit pot de moules</i></b>	550g	36.00
Kleine Portion Muscheln mit Pommes frites		
<b><i>Grand pot de moules</i></b>	900g	49.00
Grosse Portion Muscheln mit Pommes frites		
<p><i>* Bouchot Miesmuscheln werden in der Bucht des Mont Saint Michel, auf der Westküste der Normandie, in der Bucht von Saint Brieuc, auf dem Côte d'Opale und an der atlantischen Küste produziert. Bouchot Miesmuscheln sind am besten im Juli und August, sie sind kleiner als die servierten Miesmuscheln durch da Jahr, mit sehr schmackhaftem Fleisch.</i></p>		

***Filet de vivaneau au pistou sur légumes du sud grillés et pommes nature*** 38.00

Redsnapperfilet an Pistousauce serviert auf Grillgemüse dazu Salzkartoffeln

***Pappardelle «Méditerranéenne» Poulpe, calamar, olives Kalamata tomate cherry, basilic, copeaux de parmesan et huile d'olive extra vierge*** 35.00

Papardelle serviert mit Pulpo, Calamares, Kalamataoliven Cherrytomaten, Basilikum mit Parmesan und Olivenöl

***Crevettes géantes à la plancha à la pièce*** Stück 9.00

Riesencrevetten vom Grill serviert per Stück

La suggestion du chef

Le menu «Café de Paris»

Grüner Salat

\*\*\*

Rindssteak „Café de Paris“  
serviert mit knusprigen Pommes frites

\*\*\*

Profiteroles  
serviert mit Vanilleglace und Schokoladensauce  
38.00

## Les plats principaux

<b><i>Paillard de veau</i></b>		42.00
<b><i>pommes frites et salade verte</i></b>		
Dünnes Kalbsschnitzel vom Grill serviert mit Pommes frites und Kräuterbutter dazu grüner Blattsalat		
<b><i>Saucisson pistaché de Cheseaux (CH)</i></b>	29.00	37.00
Pistazien-Saucisson aus Cheseaux auf Linsengemüse an Meaux-Senf		

## Pour la petite faim

<b><i>Flammkuchen au lard et oignons</i></b>		18.00
Vorspeise		
<b><i>Quiche à la provençale</i></b>		
<b><i>et son bouquet de rucola</i></b>		25.00
Hausgemachte Quiche mit Kräutermischung aus der Provence und Rucolabouquet		
<b><i>Croque Monsieur en pain baguette</i></b>		16.00
Schinken-Käsetoast aus knusprigem Baguette		

## Les suggestions de notre Pâtissière

<b><i>Mille-feuille Lipp</i></b>	9.00	14.00
Cremeschnitte		
<b><i>Crème caramel à la vanille Bourbon</i></b>		12.50
Caramelköpfchen mit Bourbon Vanille und Früchten		
<b><i>Tartelette au citron meringuée et son sorbet</i></b>		11.50
Zitronen Meringuée serviert mit Zitronensorbet		
<b><i>Tarte tatin aux pommes et glace à la vanille</i></b>		14.00
Gestürzter Apfelkuchen serviert mit Vanilleglace		
<b><i>Profiteroles à la glace vanille</i></b>	2 pc	9.00
Frische Windbeutel mit Vanilleglace und	3 pc	12.00
Schokoladensauce	4 pc	15.00
<b><i>Assortiment de fromages servis sur assiette</i></b>		16.00
Brie de Meaux, Chèvre cendré, Roquefort et Epoisses		
<b><i>Boule de glace / sorbet</i></b>		4.00
<b><i>Glace</i></b>		
Vanille Bourbon, Café		
<b><i>Sorbet</i></b>		
Framboise, Fraise, Citron, Chocolat, Poire Williams, Mango		
<b><i>Chantilly / Cream</i></b>		2.50
<b><i>Sauce chocolat / Schokoladensauce</i></b>		2.50

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

Preise in CHF inkl. MwSt. 07/2015

— L'esprit très français —

La cuisine du soleil

**LA MARGUERITE**

*La cuisine du soleil*

**Le plateau de hors-d'œuvre Lipp**

Gaspacho andalou (froid)  
Melon au jambon de Bayonne  
Vitello tonnato à la roquette  
Mozzarella de buffle et tomates au basilic  
Saumon fumé d'Ecosse et mousse de raifort  
Salade de crevettes roses et avocat  
Vivaneau au pesto sur légumes grillés  
Brochettes de filet de bœuf grillées piri-piri  
Satay de poulet au curry rouge  
Crevettes géantes flambées au Pastis

**LA MARGUERITE**

**Sommerplatte mit verschiedenen  
LIPP Spezialitäten**

Kalte andalusische Gemüsesuppe  
Melone mit Bayonneschinken  
Vitello Tonnato mit Rucola  
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum  
Rauchlachs mit Meerrettichschaum  
Crevettensalat mit Avocado  
Redsnapper an Pesto mit Grillgemüse  
Rindsfiletspiessli an Piri Piri Sauce  
Pouletspiessli an roter Currysauce  
Riesencrevetten mit Pastis flambiert

CHF 99.00

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

Preise in CHF inkl. MwSt. 07/2015