

Entrées froides et tièdes

<i>La petite palette de hors d'oeuvres LIPP</i>	39.00
Rosa Krevetten, Rauchlachs, Rindstatar (CH), Entenleberterrine, Vitello Tonnato, Melone mit Rohschinken und Auberginenkaviar mit mariniertem Feta	

<i>Bol de salade verte aux graines de tournesol</i>	10.00
Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen	

<i>Bol de salade LIPP</i>	13.00
Blattsalat mit Gemüsestreifen, Champignons und Ei	

<i>Melon de Cavaillon au jambon de Bayonne</i>	19.00
Cavaillon Melone mit Bayonne Schinken	

<i>Salade du sud Tomate, concombre, oignons de printemps poivrons grillés et purée d'aubergine au féta mariné à l'origan</i>	19.00
Tomate, Gurke Frühlingszwiebeln, grillierte Peperonie und Auberginenkaviar mit mariniertem Feta	

<i>Crevettes Royales du Groenland</i>	19.00
Rosa Krevetten an Cocktailsauce serviert mit getoastetem Hausbrot	

<i>Saumon fumé d'Écosse et sa mousse de raifort</i>	26.00	36.00
Schottischer Rauchlachs serviert mit Meerrettichschaum und getoastetem Hausbrot		

Tartares et Carpaccio

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

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

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

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

<i>Avocat</i>	à la vinaigrette 15.00	aux champignons 17.00	aux crevettes 19.00
----------------------	------------------------	-----------------------	---------------------

<i>Artichaut vinaigrette aux fines herbes</i>	18.00
Artischocken serviert mit Sauce Vinaigrette Mayonnaise	

<i>Vitello tonnato à la roquette</i>	26.00	36.00
Vitello Tonnato mit Rucolasalat und Kapern		

<i>Terrine de foie gras de canard et son magret fumé, Oranges confites</i>	27.00	37.00
Hausgemachte Entenleberterrine und geräucherte Entenbrust an Orangenkonfit serviert mit getoastetem Hausbrot		

Potages et Entrées chaudes

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

Plats ravigotants et choucroutes

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

Végétarien

<i>Mélange de quinoa aux champignons et asperges vertes fromage de chèvre poêle</i>	29.00	
Zweierlei Quinoa mit Champignons grünem Spargel und Ziegenkäse		
<i>Escalope de tofu sur risotto aux légumes grillés reduction de vinaigre balsamique</i>	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

L'esprit très français

La mer chez LIPP

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

<i>Assiette de moules</i>	250g	19.50
Vorspeise		
<i>Petit pot de moules</i>	550g	36.00
Eine Portion oder Vorspeise für zwei mit Pommes frites		
<i>Grand pot de moules</i>	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 19.00 par 100g
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