

Aujourd'hui midi

Menu végétarien 26

Gemüsesalat
mit Quinoa, Erbsen, gelben Karotten, Kartoffeln,
Randen, Sellerie mit Aioli Sauce und einem frittierten Bio Ei
mit Tagessuppe oder Salat

Menu poisson 33

Filet vom Schellfisch auf Gemüse-Gerstenrisotto
mit einer reduzierten «Sauce Americaine»
mit Tagessuppe oder Salat

Menu viande 33

«Araignée de Veau»
Gebratenes Kalbspitz mit blanchierten grünen und Cocobohnen,
Zucchetti und Bratkartoffeln
mit Tagessuppe oder Salat

Les suggestions d'Automne et la Chasse

Terrine de gibier au foie gras, lard fumé et pistaches, poire au sirop et gelée de coing 24

Wildterriner mit Entenleber, geräucherter Speck und Pistazien, Birnen im
Sirup und Quitengelee (FR-CH-AUT)

Poêlée de champignons sauvages au persil, œuf bio mollet et chorizo 22

Wildpilz-Ragout mit Petersilie, weiches Bio-Ei und Chorizo (ES)

Saladine de caille aux raisins, noix et champignons 26

Wachtelsalat mit Rosinen, Nüssen und Pilzen (FR)

Velouté de potiron 12

Kürbiscremesuppe

Ragoût de cerf « en croûte » à la sauge, mousseline de pommes de terre 46

Hirsch-Ragout unter der Teigkruste gebacken mit Salbei und
Kartoffelmousseline (CH)

Sur le grill :

Selle de chevreuil (180 gr.) 52

Rehrücken (CH)

Côtelettes de cerf (180 gr.) 52

Hirschkoteletten (CH)

Filet de lièvre (140 gr.) 49

Hasenfilet (CH)

Mets servis avec notre garniture classique :

Sauce grand veneur, spätzli au beurre, choux rouge braisé, poire au sirop et châtaignes confites

Die Gerichte werden mit der folgenden klassischen Garnitur serviert:

Wildsauce, Spätzli an Butter, geschmortem Rotkraut, Birne im Sirup und konfierten Kastanien

Noix de Saint – Jacques Norvégienne fraîche grillée, curry de légumes de saison, coriandre et noix de cajou 3 Stücke 55

Gegrillte frische norwegische Jakobsmuscheln
Curry aus saisonalem Gemüse, Koriander und Cashewnüssen

Bœuf bouilli sauce raifort 42

Gekochtes Rindsiedfleisch, Sauce Raifort (CH)

Émincé de veau à la Zurichoise 52

Zürcher Kalbgschnetzelt & Kalbsnieren mit Pilzrahmsauce
und Rösti (CH)

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Preise in CHF inkl. MwSt. 12. November bis 16. November 2018

Plats du midi von Montag bis Freitag



BRASSERIE
LIPP
RESTAURANT

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Preise in CHF inkl. MwSt. 12. November bis 16. November 2018
Plats du midi von Montag bis Freitag

— L'esprit très français —

