BRASSERIE LIPP RESTAURANT

Aujourd'hui midi

Menu végétarien **26.00**
Mushroom gratin
with Fribourger Vacherin cheesehard boiled egg,
red rocket salad and caraway seeds
with daily soup or green salad

Menu poisson **33.00**
Fillet of gilthead
served with noodles, saffron infused fennel, broccoli and capers salsa
with daily soup or green salad

Menu viande **33.00**
Cooked rabbit leg
with mustard sauce, carrots, beetroot, roasted potatoes and spring onions
with daily soup or green salad

Les suggestions d'Automne et la Chass

Terrine de gibier au foie gras, lard fumé et pistaches, poire au sirop et gelée de coing **24.00**
Wild terrine with duck liver, smoked bacon and pistachios,
Pears in syrup and quince jelly (FR-CH-AUT)

Poèlée de champignons sauvages au persil, œuf bio mollet et chorizo **22.00**
Wild mushroom ragout with parsley, soft organic egg and chorizo (ES)

Saladine de caille aux raisins, noix et champignons **26.00**
Quail salad with raisins, nuts and mushrooms (FR)

Velouté de portion **12.00**
Pumpkin cream soup

Ragoût de cerf « en croûte » à la sauge, mousseline de pommes de terre **46.00**
Stag ragout baked under the dough crust with sage and
potato mousseine soup (CH)

Sur le grill:

Selle de chevreuil (180g) **52.00**
Venison (CH)

Côtelettes de cerf (180g) **52.00**
Deer-Cutlet (CH)

Filet de lièvre (140g) **49.00**
Hare-Filet (CH)

Mets servis avec notre garniture classique :
Great venison sauce, butter „spätzli", braised red cabbage, pear with syrup
and candied chestnuts.
Mets servis avec notre garniture classique :
Wild sauce, butter „spätzli", stewed red cabbage pear in syrup and confit chestnuts.

Noix de Saint – Jacques Norvégienne fraîche grillée, curry de légumes de saison, coriandre et noix de cajou (3 Stück) **55.00**
Grilled fresh Norwegian scallops curry made from seasonal vegetables,
coriander and cashew nuts

Bœuf bouilli sauce raifort **42.00**
Boiled beef boiled, Raifort sauce (CH)

Émincé de veau à la Zurichoise **52.00**
„Zürcher Kalbsgeschnetzeltes", veal kidney with mushroom cream sauce and rösti (CH)

Please get in contact with our service staff in case of any allergies and intolerances.

Prices in CHF incl. VAT 26th November till 30th of November 2018
Plats du midi from Monday to Friday
L'esprit très français