



Pub and Wine Bar



Im Herzen der Stadt Zürich, nur 5 Gehminuten vom Hauptbahnhof entfernt, finden Sie die Brasserie Lipp, bekannt für ihre traditionelle „cuisine bourgeoise française“. Wussten Sie schon, dass wir Ihnen den idealen Rahmen für Ihr Seminar oder Bankette bieten?

„Wir machen alles möglich!“

1.	Herzliche Willkommen	2
2.	Information und Reservation	2
3.	So finden Sie uns	2
	<i>Parkhäuser in unmittelbarer Nähe</i>	
	<i>Öffentliche Verkehrsmittel</i>	
4.	Wir stellen uns vor	3
	<i>Salon Cazes</i>	
	<i>Salle Montparnasse</i>	
	<i>Odéon</i>	
	<i>Jules Verne Panoramabar</i>	
	<i>The Lion Pub and Wine Bar</i>	
5.	Saalmieten	3
6.	Technische Hilfsmittel	3
7.	Bestuhlungsmöglichkeiten	4
8.	Jules Verne Panoramabar	5
9.	Menuvorschläge	6
10.	Verlängerung ab 24.00 Uhr	6
11.	Dekoration und Menükarte	6
12.	A0nnullierungsbedingungen	6
13.	Unsere Pausenangebote	7
	<i>Kaffeepausen einmal anders...</i>	
	<i>Sandwiches</i>	
14.	Fingerfood & Häppchen	8
15.	Klassiker und Apéropauschalen	10
	<i>Klassiker</i>	
	<i>Apéropauschalen</i>	
16.	Buffets	11
17.	Menu – Puzzle und Menüvorschläge	13
18.	Kleine Weinkarte Brasserie Lipp	20
19.	Kleine Weinkarte Jules Vernes Panorama Bar	22



Pub and Wine Bar



Jules Verne
PANORAMA BAR

September 2007

1. Herzlich Willkommen

und herzlichen Dank für Ihr Interesse an der Restauration in der Sternwarte. Wir hoffen, dass Sie das Passende bei uns finden, sind aber selbstverständlich offen für Ihre individuellen Wünsche und stehen Ihnen gerne beratend zur Seite bei der Planung Ihres Anlasses. Es lohnt sich, persönlich bei uns vorbeizuschauen, damit wir zusammen an Ort und Stelle alle Einzelheiten besprechen können.

„Wir machen alles möglich!“

2. Information und Reservation

Täglich von 08.00 bis 12.00 Uhr
14.00 bis 17.00 Uhr

Telefon 043 / 888 66 60
Fax 043 / 888 66 67

E-Mail bankett@brasserie-lipp.ch
Internet www.brasserie-lipp.ch
Kontaktperson Frau Petra Schenini

3. So finden Sie uns

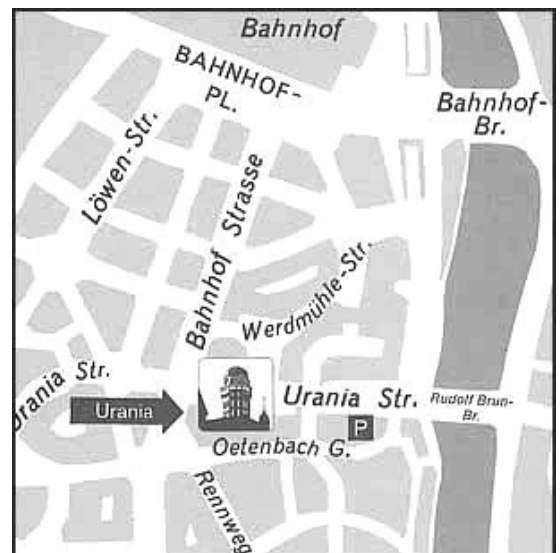
Die Brasserie befindet sich im Haus der Sternwarte an der Uraniastrasse 9. Sie ist vom Hauptbahnhof bequem innert 5 Minuten zu Fuss erreichbar.

3.1 Parkhäuser in unmittelbarer Nähe:

- Urania (Uraniastrasse)
- Seilergraben (beim Central)
- Globus (Schweizergasse)
- Jelmoli (Seidengasse)

3.2 Öffentliche Verkehrsmittel:

- VBZ – Linien 6, 7, 11, 13
Haltestelle Rennweg / Augustinergasse
- VBZ – Linien 4 und 15
Haltestelle Rudolf Brun – Brücke





Pub and Wine Bar



4. Wir stellen uns vor

4.1 Salon Cazes

Der kleine Salon ist geeignet für Ihre Sitzung oder Ihr kleines Bankett bis maximal 18 Personen. Der Raum kann im Sommer klimatisiert werden.

4.2 Salle Montparnasse

Der Saal Montparnasse erstrahlt im wunderschönen Belle-Epoque-Stil. Er kann für Konferenzen, Aperitifs oder Dinners genützt werden.

4.3 Odéon

Ein zum Restaurant hin geöffneter kleiner Raum, der zu Hochsaisonzeiten für den à la carte – Service genützt wird. Während den normalen Restaurant Öffnungszeiten stellen wir Ihnen das Odéon für Ihr Bankett bis zu 16 Personen gerne gratis zur Verfügung.

4.4 Jules Verne Panoramabar

Wir vermieten Ihnen unsere einmalige Jules Verne Panorama Bar für Ihren aussergewöhnlichen Anlass hoch über den Dächern von Zürich.

4.5 The Lion Pub and Wine Bar

Very British eingerichtet ist The Lion Treffpunkt und Oase für alle, die gerne einen ungezwungenen Anlass organisieren möchten. Die typische lockere Atmosphäre im The Lion Pub and Wine lädt Sie ein auf eine Reise in die entspannte Ambiente des britischen Lifestyle.

5. Saalmieten

Raumbezeichnung	Grösse m ²	Tagespreis	½-Tagespreis
Cazes	29 m ²	330.00	190.00
Montparnasse	109 m ²	590.00	390.00
Odéon	21 m ²	Auf Anfrage	Auf Anfrage

Bei Benutzung dieser Räume im Zusammenhang mit anderen Dienstleistungen der Restauration Sternwarte stellen wir Ihnen gerne eine individuelle Offerte mit einem Preisnachlass zusammen.

Bei allen oben erwähnten Preisen ist die Bereitstellung der gewünschten Bestuhlung, Seminar-Grundausstattung (Leinwand, Hellraumprojektor und Flipchart), Heizung, Strom Service, Taxen und Mehrwertsteuer eingeschlossen.

6. Technische Hilfsmittel

Beamer sFr. 150.00
Rednerpult gratis

Mikrophone, Fernseher, Video und andere Geräte können zugemietet werden.

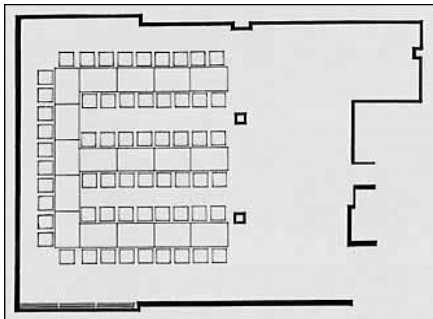


Pub and Wine Bar

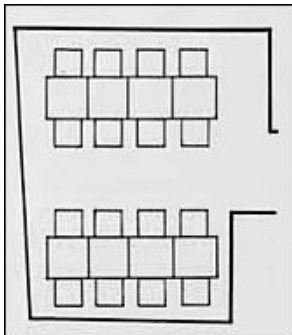


7. Bestuhlungsmöglichkeiten

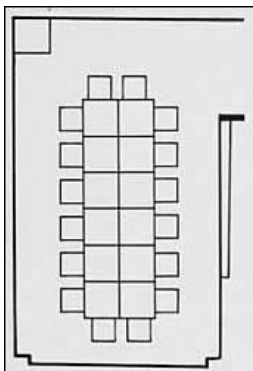
Raumbezeichnung	Seminar	Blocktisch	U-Form	Lange Tafeln	Konzert	Runde Tische
Cazes	18	18	-	16	26	-
Montparnasse	40	28	50	80	90	64
Odéon	-	16	-	16	-	-



Salle Montparnasse
E-Form Bestuhlung für 60 Personen



Odéon
Lange Tische für 16 Personen



Salon Cazes
Blocktisch für 16 Personen



Pub and Wine Bar



8. Jules Verne Panoramabar

8.1 Allgemeine Informationen

Reservationen: Individuelle Tischreservierungen sind nur mittags möglich.

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag	11.00 – 00.00
Freitag und Samstag	11.00 – 01.00
Sonntag	12.00 – 23.00

Während den Monaten Juli und August sonntags geschlossen.

Bestuhlung: 2er und 6er Tische
Total Sitzplätze: 32
Total Stehplätze: 55

Technik: Ist aus Platzgründen und von der Architektonik her nicht möglich.

Mieten: Wir verlangen keine Raummiete, jedoch eine Umsatzgarantie:
(Mindestkonsumationspflicht)

Monate	Teilreservation	Mittags Exklusiv	Abends (MO/DI/MI/SO) Exklusiv	Abends (DO/FR/SA) Exklusiv
	max. 20 Personen	11.00 – 16.00 Uhr	16.00 – 00.00 Uhr	16.00 – 00.00 Uhr
Mai – August	Pro Stunde: sFr. 600.00	Für die 1. Stunde: sFr. 1000.00 Jede weitere Stunde: sFr. 500.00	Für die 1. Stunde: sFr. 1800.00 Jede weitere Stunde: sFr. 900.00	Für die 1. Stunde: sFr. 2000.00 Jede weitere Stunde: sFr. 1000.00
September und Oktober	Pro Stunde: sFr. 800.00	Für die 1. Stunde: sFr. 1400.00 Jede weitere Stunde: sFr. 700.00	Für die 1. Stunde: sFr. 2500.00 Jede weitere Stunde: sFr. 1400.00	Für die 1. Stunde: sFr. 2800.00 Jede weitere Stunde: sFr. 1600.00
November und Dezember	Pro Stunde: sFr. 1000.00	Für die 1. Stunde: sFr. 1800.00 Jede weitere Stunde: sFr. 900.00	Für die 1. Stunde: sFr. 2900.00 Jede weitere Stunde: sFr. 1600.00	Für die 1. Stunde: sFr. 3200.00 Jede weitere Stunde: sFr. 1800.00
Januar – April	Pro Stunde: sFr. 800.00	Für die 1. Stunde: sFr. 1400.00 Jede weitere Stunde: sFr. 700.00	Für die 1. Stunde: sFr. 2500.00 Jede weitere Stunde: sFr. 1400.00	Für die 1. Stunde: sFr. 2800.00 Jede weitere Stunde: sFr. 1600.00

Spezielles:

- Für angebrochene Stunden werden die Preise für weitere Stunde verrechnet.
- In den Preisen ist 1 Stunde Umbauarbeiten vor und nach dem Anlass mit eingerechnet.



Pub and Wine Bar



- Bei Teilreservierungen bleibt ein Teil der Bar für die Öffentlichkeit zugänglich.

9. Menuvorschläge

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, empfehlen wir Ihnen ab 15 Personen die Bestellung eines einheitlichen Menus. Anbei finden Sie unsere aktuellen Gerichte. Selbstverständlich stellt Ihnen unser Küchenchef auch ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen.

Für eine optimale Organisation und Durchführung Ihres Anlasses, bitten wir Sie uns Ihre Menuwahl bis spätestens 8 Arbeitstage vor dem Anlass mitzuteilen. Die definitive Anzahl Personen benötigen wir bis 48 Stunden vor dem Anlass, diese Zahl werden wir Ihnen dann auch als Minimum in Rechnung stellen.

10. Verlängerung

Verlängerungen sind nur bis 01:00 Uhr möglich.

11. Dekoration und Menukarten

Zu einem schönen Anlass gehört auch eine schöne Tischdekoration. Gerne beraten wir Sie diesbezüglich persönlich. Die Dekorationen und Blumen werden zu Selbstkosten inkl. MwSt. verrechnet.

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen gerne kostenlos Menukarten mit Ihrem Signet.

12. Annullierungsbedingungen

Annullierungen müssen stets schriftlich vorgenommen werden. Die Restauration Sternwarte behält sich das Recht auf Verrechnung der Raummiete, respektive des entgangenen Umsatzes, je nach Zeitpunkt der Absage, wie folgt vor:

- **Vom 30. bis zum 8. Tag vor dem Anlass:**
Bezahlung von 25% der Raummiete (bei Seminaren) oder 25% des Brutto-Umsatzes* (bei Banketten)
- **Vom 7. bis zum 3. Tag vor dem Anlass:**
Bezahlung von 50% der Raummiete oder 50% des Brutto-Umsatzes*
- **2 Tage und weniger vor dem Anlass:**
Bezahlung der gesamten Raummiete oder gesamten Brutto-Umsatz*

(* Brutto-Umsatz bei Banketten: Menupreis multipliziert mit vereinbarter Personenzahl)



Pub and Wine Bar



13. Unsere Pausenangebote

Kaffee oder Tee in Thermoskrügen	pro Liter	CHF 15.50
Orangensaft	pro Liter	CHF 13.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	pro Liter	CHF 9.50
Kaffee, Tee und Gipfeli	pro Person	CHF 6.50
Kaffee, Tee und Orangensaft	pro Person	CHF 6.50
Kaffee, Tee, Orangensaft und Gipfeli	pro Person	CHF 9.50
Kaffee, Tee, Orangensaft und Früchte	pro Person	CHF 9.50

13.1 Kaffeepausen einmal anders.....

„Classique“ Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfeli, frische Früchte	pro Person	CHF 12.50
„Printemps“ Kaffee, Tee, Orangensaft, Früchte-Tarteletten, frische Früchte	pro Person	CHF 13.50
„Sucré“ Kaffee, Tee, Orangensaft, Kuchen, Süssgebäck	pro Person	CHF 14.50
„Salé“ Kaffee, Tee, Orangensaft, 2 Mini-Sandwich	pro Person	CHF 17.50
„Canapés“ Kaffee, Tee, Orangensaft, 2 diverse Canapés	pro Person	CHF 18.50

13.2 Sandwiches (1/4 Baguette)

- Ei und Tomaten	pro Stück	CHF 7.50
- Mozzarella und Tomaten	pro Stück	CHF 8.50
- Schinken	pro Stück	CHF 7.50
- Gruyère	pro Stück	CHF 7.50
- Schinken und Gruyère	pro Stück	CHF 8.50
- Roastbeef	pro Stück	CHF 9.50
- Rauchlachs	pro Stück	CHF 9.50
- Thonfisch-Mousse	pro Stück	CHF 8.50



Pub and Wine Bar



Alle erwähnten Preise verstehen sich inklusive Service, Taxen und Mehrwertsteuer.

14. Fingerfood & Häppchen (ab 15 Personen)

Ob Sie einen exklusiven Apéro oder einen ungezwungenen Stehcocktail veranstalten: unter unserem Angebot an Fingerfood & Häppchen finden Sie sicherlich das Passende um Ihren Anlass zum Erfolg werden zu lassen. Gerne unterbreiten wir Ihnen passende Empfehlungen.

Wir schlagen Ihnen folgende Bestellmengen pro Person vor:

Apéro Legère	5 Häppchen pro Person	CHF 25.00
Apéro Riche	10 Häppchen pro Person	CHF 50.00
Lunch / Diner	15 Häppchen pro Person	CHF 75.00

Kalte Häppchen

- Kalte Kresseschaum mit pochiertem Wachtelei
- Baguettescheiben mit Oliven-Tapenade
- Mini Pastetli gefüllt mit Schinkenmousse
- Mini Pastetli gefüllt mit Thonmousse
- Canapés mit Brie und Trauben
- Canapés mit Gruyère
- Canapés mit Mozzarella und Tomaten
- Canapés mit Rauchlachs und Meerrettich
- Canapés mit Roastbeef, Tartarsauce und Gurke
- Canapés mit Schinken und Gurke
- Canapés mit Thonfisch-Mousse
- Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pestosauce
- Crêperolle gefüllt mit Rauchlachs und Schnittlauchmousse
- Crêperolle gefüllt mit Waldpilz-Kräutermousse
- Gazpacho mit Gurkenwürfeli im Tässchen (nur im Sommer)
- Gemüsestäbchen mit verschiedenen Dipsaucen
- Grissini mit Rohschinken umwickelt (2 Stück pro Person)
- Feta-Oliven-Spiessli
- gefüllter Champignonkopf
- Krevettenspiess mit Melone
- Lachstatar mit Dill
- Mini-Brioche mit Frischkäsefüllung
- Mini-Brioche mit Frischlachstatarfüllung
- Neuseelandmuscheln an Gemüsevinaigrette
- Rohschinken mit Melone (nur im Sommer)
- Rauchlachs-Rilette auf Crostini
- Sbrinzbröckli mit knusprigem Baguette
- Tête de Moine mit Trauben auf Schwarzbrot
- Thailändischer Rindfleischsalat
- Orientalische Entenbrust mit Papayasalsa
- Windbeutel mit Krevetten
- Crostini mit Tomaten



Pub and Wine Bar



- Crostini mit Auberginen – Caviar
- Krevetten mit Cocktailsauce

Warme Häppchen

- Cocktail-Würstchen mariniert mit Honig und Sesam
- Elsässer Rahmkuchen mit Käse
- Elsässer Rahmkuchen mit Lauch
- Elsässer Rahmkuchen mit Speck und Zwiebeln
- Flammkuchen
- Frühlingsrollen mit Sojasauce oder Sweet and Sour Mango Dip
- Gemüsesamosa mit Sweet-Chili-Sauce
- Jalapeno Peppers gefüllt mit Cheddar Käse
- Käsewindbeutel „Gougères“
- Knackiges Chiliwürstchen mit Harrisauce
- Gemüsespiesschen
- Lachstournedos mit Zitronengras und weisser Buttersauce
- Mini Käsechüchlein
- Mini Pizza mit Tomaten und Basilikum
- Mini Pizza Überraschung
- Panierte Krevetten mit Mangosauce
- Pouletsatay mit Erdnussauce
- Pouletspiessli Yakitori
- Riesenkrevetten mit Sesam
- Rindfleischbällchen an rassischer Tomatensauce
- Rindfleischspiessli mariniert mit Sojasauce und Sesam
- Schinkengipfeli
- Gratiniertes Gemüse Crostini
- St. Jakobsmuschel mit Rata Niza

Süsse Häppchen

- Früchtespieße mit Mangodip
- Früchteplatte
- Mini Apfeltartins
- Mini Brownies
- Mini Caramel Profiteroles
- Mini Crèmeschnitten
- Mini Eclairs
- Mini Früchtetarteletten
- Mini Muffins
- Mini Schokoladenmousse
- Mini Zitronentarteletten
- Mini Zitronenroulade



Pub and Wine Bar



15. Klassiker und Apéropauschalen

15.1 Klassiker

Apéroplatte mit Schinkengipfeli (30g), Elsässer Rahmkuchen mit Käse (40g), Crudités (30g) mit diversen Dipsaucen		CHF 19.50
Käse- und Trockenfleischplättchen (150g), serviert mit Hausbrot		CHF 26.50
Blätterteiggebäck assortiert (40g)	pro Pers.	CHF 5.50
Tortilla Chips mit Sauerrahm, Guacamole und Tomatensalsa	pro Pers.	CHF 6.50
Oliven	pro Pers.	CHF 5.50
Pommes Chips	pro Pers.	CHF 3.50
Salznüssli	pro Pers.	CHF 4.90

15.2 Apéropauschalen (ab 15 Personen)

L'Alsacien

Schinkengipfeli (30g) Elsässer Rahmkuchen mit Speck und Zwiebeln (40g) Elsässer Rahmkuchen mit Lauch serviert mit einem Glas Riesling d'Alsace		CHF 22.50
---	--	-----------

Le Parisien

Hausgemachtes Blätterteiggebäck (40g) Crudités mit verschiedenen Dipsaucen (30g) Canapés mit Gruyère, Rauchlachs und Roastbeef (je 1 Stück pro Person) serviert mit einem Glas Chardonnay, Dom. la Gravette		CHF 29.50
--	--	-----------



Pub and Wine Bar



Alle erwähnten Preise verstehen sich inklusive Service, Taxen und Mehrwertsteuer.

16. Buffets (ab 25 Personen)

BUFFET CAZES

CHF 85.00

Kaltes Buffet

Rauchlachs mit Meerrettich, Kapern und Zwiebeln
Krevetten mit Cocktailsauce
Hauspastete mit Preiselbeerenkompott
Geräucherte Forellenfilets
Salatbuffet mit Blattsalaten und gemischten Salaten

Suppe

Fischsuppe „façon LIPP“

Warmes Buffet

Poulardenbrust mit Pilzsauce
Roastbeef im Ofen gebraten mit Bearnaise-Sauce
Pochierte Lachsschnitten mit Weissweinsauce
Kartoffelgratin
Butternudeln
Ratatouille
Brokkoli mit Mandeln

Dessert Buffet

Crèmeschnitte LIPP
Schokoladenmousse
Fruchtsalat
Zitronenroulade
Erdbeerschnitte



Pub and Wine Bar



Jules Verne
PANORAMA BAR

Alle erwähnten Preise verstehen sich inklusive Service, Taxen und Mehrwertsteuer.

BUFFET MONTPARNASSE

CHF 98.00

Kaltes Buffet

Marinierter Lachs mit Kapernbeeren und Crème Fraîche
Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch, Krevetten und Muscheln
Vitello Tonnato
Geräucherte Entenbrust
Salatbuffet mit Blatt- und gemischten Salaten
Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum-Pesto

Suppe

Muschelrahmsuppe parfümiert mit Noilly Prat

Warmes Buffet

Gebratene Entenbrust mit einer milden Orangen-Pfeffersauce
Lammignons mit Feigenjus
Lachstranchen mit Zitronensauce
Wolfsbarsch gebraten in Olivenöl und Thymian
Dampfkartoffeln
Butternudeln
Couscous mit Gemüse, Tomaten und Harissa
Ratatouille
Mischgemüse

Dessert Buffet

Crèmeschnitte LIPP
Schokoladenmousse
Fruchtsalat
Zitronenroulade
Èclairs mit Moccafüllung
Eis uns Sorbets LIPP
Käseplatte



Pub and Wine Bar



Alle erwähnten Preise verstehen sich inklusive Service, Taxen und Mehrwertsteuer.

17. Menu - Puzzle

Soupes – consommés

Crème de mais à la brunoise de légumes <i>Leichte Maisrahmsuppe mit Gemüsewürfeln</i>	CHF 9.80
Consommé de lentilles aux lardons croustillants <i>Linsencremesuppe mit knusprigen Speckstreifen</i>	CHF 9.80
Crème de tomates au basilic frais et Gin <i>Tomatenrahmsuppe mit frischem Basilikum und Gin</i>	CHF 11.50
Soupe de poissons “façon LIPP“ <i>Fischsuppe, serviert mit Brotcroûtons und Rouillesauce</i>	CHF 15.80
Crème de courgettes avec goujons de saumon fume <i>Zucchettirahmsuppe mit Rauchlachstreifen</i>	CHF 14.50

Entrées froides

Bol de salade verte aux graines de potiron <i>Grüner Salat mit gerösteten Kürbiskernen</i>	CHF 9.80
Salade d’automne aux trésors des bois <i>Blattsalate mit lauwarmen Pilzen, Croûtons und Haselnussdressing</i>	CHF 17.50
Bol de salade LIPP <i>Gemischter Salat mit Gemüsestreifen, Champignons und gekochtem Ei</i>	CHF 11.80
Tomates et mozzarella du buffle <i>Tomaten und Büffel-Mozzarella an Balsamicodressing</i>	CHF 17.80
Crevettes Royales de Groenland <i>Royal-Grönlandkrevetten mit Cocktailsauce, getoastetes Hausbrot</i>	CHF 21.50
Saumon fume d’écosse, pain grillé et buerre <i>Schottischer Rauchlachs, getoastetes Hausbrot, Butter</i>	CHF 25.50
Tartare de boeuf “Maison” (CH) <i>Hausgemachtes Rindstatar mit getoastetem Hausbrot</i>	CHF 25.50



Pub and Wine Bar



Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne au beurre herbes et chili <i>Schnecken überbacken mit einer Kräuter-Chilibutter</i>	CHF 19.50
L'assiette de moules "façon LIPP" <i>LIPP Muschelteller, mit einem leichten cremigen Fond</i>	CHF 19.50

Végétarien

Tagliatelles aux épinards frais et artichauts, sauce mascarpone <i>Hausgemachte Nudeln mit Spinat und Artischocken an Mascarponesauce</i>	CHF 29.80
Risotto à la provençale avec tomates, olives et herbes <i>Provenzalischer -Risotto mit Tomaten, Oliven und Kräutern</i>	CHF 31.80

Plats ravigotants

Saucisson pistaché de Cheseaux <i>Pistazien-Saucisson aus Cheseaux, Linsengemüsesalat</i>	CHF 34.50
Petite choucroute <i>Sauerkraut mit geräuchertem Speck, Pistaziensaucisson, Lipp-Frankfurter</i>	CHF 32.80
Choucroute Moyenne <i>Schweinehals ungeräuchert, geräucherter Speck, Pistaziensaucisson, Lipp-Frankfurter</i>	CHF 36.80
Choucroute Solide <i>Schweinehals ungeräuchert, geräucherter Speck, Rindsschulter Pistaziensaucisson, LIPP-Frankfurter, Markknochen</i>	CHF 42.80
Choucroute de la mer <i>Sauerkraut mit Zander- und Lachsmedaillon, Wolfsbarsch, Riesenkrevetten, Muscheln, Langoustine, gegrillter Speck auf Sauerkraut und Weissweibutter</i>	CHF 46.80



Pub and Wine Bar



Alle erwähnten Preise verstehen sich inklusive Service, Taxen und Mehrwertsteuer.

La mer chez LIPP

Filet de Loup de mer rôties «Grenobloise» <i>Wolfsbarschfilet gebraten mit Kapern, Zitrone und Tomaten, Salzkartoffeln, Ratatouille</i>	CHF 39.80
Pavé de saumon au beurre blanc <i>Schottisches Lachssteak pochiert auf Gemüsebeet, Weissweinsauce, Pilaw Reis</i>	CHF 41.80
Filet de sandre sauté à l'huile «Provençale» <i>Zanderfilet gebraten mit Kräuteröl und Tomaten, Salzkartoffeln, Blattspinat</i>	CHF 42.80

Viandes & vollailles de choix

Suprême de poularde rôti, sauce crème aux champignons des bois <i>Poulardentbrüstchen im Ofen gebraten an Waldpilzsauce, Pilaw Reis und Brokkoli</i>	CHF 35.80
Entrecôte d'agneau rôtie, jus au Porto tagliatelles, Ratatouille <i>Lamm-Entrecôte im Ofen gebraten an Portojus, Tagliatelle, Ratatouille</i>	CHF 44.80
Escalope de veau, sauce au citron <i>Kalbsschnitzel an Zitronensauce, frische Nudeln, Brokkoli mit Mandeln</i>	CHF 45.80
Rôti de veau glace au thym, jus de viande <i>Glasierter Kalbsbraten mit Thymian und Bratenjus, Savoyer Kartoffeln, Gemüse</i>	CHF 47.50
Roastbeef rôti rosé, sauce Bearnaise <i>Roastbeef rose gebraten an Bearnaise Sauce, Ofenkartoffeln, Tomate</i>	CHF 44.30
Entrecôte de bœuf « Foile » irlandaise grillé <i>Irisches Rindsentrecote „Foile“ vom Grill mit Pommes Frites und Tagesgemüse</i>	120 g CHF 34.80 180 g CHF 45.80
Filet de boeuf entier, rôti au four, sauce béarnaise <i>Ganzes Rindsfilet im Ofen gebraten, Bearnaise Sauce, Kartoffellauch-Gratin, Gemüse</i>	150 g CHF 59.80

Alle erwähnten Preise verstehen sich inklusive Service, Taxen und Mehrwertsteuer.



Pub and Wine Bar



Jules Verne
PANORAMA BAR

Notre pâtisserie traditionnelle

Mille feuille LIPP <i>Crèmeschnitte LIPP</i>	CHF 11.80
Tartelette au citron meringue <i>Zitronentörtchen mit gratiniertem Meringue</i>	CHF 9.50
Duo de mousses au chocolat avec sauce vanilla <i>Schokoladenmousse mit Vanillesauce</i>	CHF 11.50
Crème caramel à la vanilla Bourbon <i>Flan Caramel</i>	CHF 10.50
Salade de fruits frais <i>Frischer Fruchtsalat</i>	CHF 9.50
Crème brûlée à la cassonade <i>Gebrannte Creme</i>	CHF 11.80
Profiteroles à la glace vanilla et sauce chocolat <i>Windbeutel mit Vanilleglace und Schokoladensauce</i>	CHF 11.00
Assiette de dégustation LIPP <i>Dessertteller mit diversen Hausspezialitäten</i> <i>Crèmeschnitte, Schokoladenmousse, Profiteroles mit Vanilleglace</i> <i>und frischen Früchten</i>	CHF 15.50
Tranche d'ananas et son sorbet de mangue <i>Ananasschiff mit Mangosorbet</i>	CHF 15.50
Le fromage <i>Brie de Meaux, Chèvre cendré, Roquefort et Epoisses</i>	CHF 13.50

Chaude (max. 20 Personen)

Strudel aux pommes, glace vanilla <i>Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	CHF 14.50
Tarte fine aux pommes, glace cannelle <i>Dünner Apfelkuchen mit Zimteis</i>	CHF 14.50

Alle erwähnten Preise verstehen sich inklusive Service, Taxen und Mehrwertsteuer.



Pub and Wine Bar



Jules Verne
PANORAMA BAR

Menuvorschläge

(bis CHF 52.50)

Vorschlag 1

Petite salade
Kleiner Salat

Rôti de porc grand mère
Schweinsbraten nach Grossmutterart
Kartoffelgratin, Saisongemüse

Im Rotwein pochierte Birnen
mit Vanilleglacé

CHF 49.50

Vorschlag 2

Tartare de saumon d'écosse
Lachstartar

Emincé de poulet au curry et fruits
Poulet-Currygeschnetzeltes mit Früchten
Pilawreis parfümiert mit Zitronen

Mousse au chocolat maison
Hausgemachtes Schokoladenmousse

CHF 49.50

Vorschlag 3

Quiche Lorraine
Blechkuchen mit Speck und Eier-Rahm-Guss

Pavé de saumon d'Ecosse grillé, sauce au citron
Schottisches Lachssteak gegrillt an einer Limetten Sauce,
Safran-Tagliatelle, Brokkoli

Nougat glacé au miel
Nougatglacé mit Honig

CHF 52.50



Pub and Wine Bar



Jules Verne
PANORAMA BAR

Menuvorschläge

(bis CHF 70.00)

Vorschlag 1

Soupe de poissons „façon LIPP“

Fischsuppe serviert mit Brotcroûtons und Rouillesauce

Filet de Loup de mer rôties «Grenobloise»

Wolfsbarschfilet gebraten mit Kapern, Zitrone und Tomaten,
Salzkartoffeln, Spinat

Crème caramel à la vanille Bourbon

Flan Caramel

CHF 61.30

Vorschlag 2

Crème de courgettes avec goujons de saumon fumé

Zucchettirahmsuppe mit Rauchlachsstreifen

Suprême de poularde rôti, sauce crème aux champignons des bois

Pouardenbrust an Waldpilzsauce

Frische Nudeln und Brokkoli

Assiette de dégustation LIPP

Dessertteller mit diversen Hausspezialitäten

CHF 63.30

Vorschlag 3

Bol de salads LIPP

Kleine Salatschüssel LIPP

Roastbeef rôti rosé, sauce Béarnaise

Roastbeef rose gebraten Sauce Béarnaise

Ofenkartoffeln und Gemüsebouquet

Assiette de glaces et sorbets

Teller mit diversen Glaces und Sorbets

CHF 69.30



Pub and Wine Bar



Jules Verne
PANORAMA BAR

Menüvorschläge (bis CHF 85.00)

Vorschlag 1

Crème de tomates au basilic frais et Gin
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Gin

Mesclun avec légumes grillé
Mischsalat mit Grillgemüse

Pavé de saumon d'Ecosse grillé, sauce au citron
Schottisches Lachssteak gegrillt an einer Limetten Sauce,
Safran-Tagliatelle, Brokkoli

Crème caramel à la vanille Bourbon
Flan Caramel

CHF 72.50

Vorschlag 2

Consommé de legumes
Klare Gemüsesuppe

Bol de salade verte aux graines de tournesol
Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen

Entrecôte de bœuf « Foile » irlandaise grillé 180 g
Irisches Rindsentrecote „Foile“ vom Grill mit Pommes Frites und Tagesgemüse

Profiteroles à la glace vanilla et sauce chocolat
Windbeutel mit Vanilleglace und Schokoladensauce

CHF 85.00



Pub and Wine Bar



Jules Verne
PANORAMA BAR

18. Eine kleine Auswahl aus unserer Weinkarte – Brasserie LIPP

CHAMPAGNE

Laurent – Perrier, brut	CHF 95.00
Laurent – Perrier, Ultra brut	CHF 99.00
Laurent – Perrier, rosé, brut	CHF 128.00

VIN BLANC DE LA SUISSE:

Epesses AOC, Vignefol, J& M. Dizerens	CHF 48.00
Cure d'Attalens, AOC Chardonne	CHF 58.00
Petite Arvine du Valais, Heritage Varone	CHF 60.00
Yvorne L'Ovaille, Grand Cru, Deladoey fils	CHF 72.00

VIN BLANC DE LA FRANCE - ALSACE

Riesling d'Alsace Réserve AC, Anne Boecklin	CHF 44.00
Gewürztraminer, Cave Keintzheim-Kaysersberg	CHF 49.00
Muscats d'Alsace Réserve AC, Anne Boecklin	CHF 54.00

VIN BLANC DE LA FRANCE – BOURGOGNE & CHABLIS

06 Pouilly-Fuissé, Louis Latour, Maconnais	CHF 65.00
06 Chablis AC, Louis Latour, Côte d'Or	CHF 68.00
05 Montagny, 1 ^{er} cru, Louis Latour, Côte Chalonnaise	CHF 68.00

VIN BLANC DE LA FRANCE – SUD-OUEST, SUD & LOIRE

05 Chardonnay, Domaine la Gravette, Pays d'Oc	CHF 48.00
06 Sauvignon blanc du Haut-Poitou AC, Cave du Haut Poitou	CHF 46.00
06 Sancerre, La Poussie, Baron de Ladoucette	CHF 69.00

VIN BLANC D'ITALIE ET CHILE

Pinot Grigio Tre Pigne Grave del Friuli DOC, Azienda Pradio	CHF 52.00
Chardonnay Las Huertas, Dom. Barons de Rothschild	CHF 52.00

VIN ROSES

06 Château St-Jean rosé cuvée Natacha, Côteaux d'Aix	CHF 44.00
06 Château La Rouvière, Bandol	CHF 64.00



Pub and Wine Bar



Jules Verne
PANORAMA BAR

VIN ROUGE DE LA SUISSE

Féchy Rouge, D. de Reincourt, AOC La Côte	CHF 44.00
Pinot Noir du Valais, Vins des Chevaliers AOC	CHF 54.00
Maienfelder Blauburgunder, Paul Komminoth	CHF 58.00
Humagne Rouge, Heritage Varone	CHF 68.00
Cornalin du Valais AOC, Cave St. Pierre	CHF 78.00

VIN ROUGE DE LA FRANCE

Beaujolais / Burgogne/ Côte Chalonnaise

05 Julienas, Sélection LIPP, Cru du Beaujolais, G. Duboeuf	CHF 42.00
05 Moulin à vent, Sélection LIPP, Cru du Beaujolais, G. Duboeuf	CHF 44.00
05 Santenay, Louis Latour	CHF 63.00
97 Beaune « Les Teurons » J. Germain	CHF 89.00
97 Chambolle Musigny « Les Beaux – Bruns » Daniel rion	CHF 98.00

COTES DU RHÔNE

05 Crozes-Hermitage, E. Darnaud	CHF 78.00
05 Châteauneuf –du – Pape, Domaine de Villeneuve AC	CHF 88.00

PROVENCE & SUD - OUEST

02 Château Bellevue « La Forêt » Côtes du Frontonnais	CHF 42.00
01 Cuvée d' Antan, Dom. Bastide Neuve	CHF 58.00

BORDELAIS

03 Château Greysac, Haut - Medoc	CHF 60.00
01 Château Poujeaux, Cru Bourgeois Moulis	CHF 79.00
97 Château Les Ormes de Pez, Cru bourgeois, Saint - Estephe	CHF 84.00
94 La Réserve de Léoville – Barton, AC, Saint – Julien	CHF 82.00
94 Château Grand Puy Lacoste, 5 ^{ème} cru classé, Pauillac	CHF 98.00
97 Château Lascombes, Gand cru classé, Margaux	CHF 98.00

VIN ROUGE D'ITALIE, CHILE ET ESPAGNE

05 Primitivo di Manduria DOC, Casa Colombo	CHF 54.00
01 Rioja Vega Riserva DOC, Bodega Rioja Vega	CHF 68.00
05 Cabernet Sauvignon Las Huertas, Dom. Barons de Rothschild	CHF 52.00

*Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, falls Sie einen anderen Weinvorschlag wünschen.
Gerne empfehlen wir Ihnen etwas aus unserem ganzen Sortiment.*

Alle erwähnten Preise verstehen sich inklusive Service, Taxen und Mehrwertsteuer.



Pub and Wine Bar



19. Eine kleine Auswahl aus unserer Weinkarte – Jules Verne Panoramabar

CHAMPAGNER

Laurent Perrier brut	CHF 120.00
Laurent Perrier rosé	CHF 138.00

SCHAUMWEIN

Prosecco brut, DOC, Montello e Colli Asolani	CHF 89.00
--	-----------

VIN ROSES

05 Zinfandel Blush rosé, Beringer Vineyards, California	CHF 65.00
05 Santa Rita rosé, Maipo Valley, Vina Santa Rita, Chile	CHF 65.00

VIN BLANCS

06 Auvernier blanc, Neuchâtel, Suisse	CHF 69.00
05 Gewürztraminer, Cave de Kientzheim-Kaysersberg, Elsass	CHF 69.00
06 Chardonnay, Las Huertas, Domaine de Barons Rothschild, Chile	CHF 69.00
06 Petite Arvine de Fully AOC, Maitre de Chais, M. Gay	CHF 74.00
05 Chablis AC, Louis Latour, France	CHF 77.00
05 Fumé blanc, Beringer Vineyards, Napa Valley, California	CHF 77.00

VIN ROUGES

06 Pinot Noir, AOC, Wallis,	CHF 65.00
05 Syrah du Valais AOC, Maitre de Chais, M. Gay	CHF 69.00
02 A. Pais DO, Coster del Segre, Spanien	CHF 69.00
03 Havana Hills, Merlot Philadelphia, Süd Afrika	CHF 74.00
05 Santa Rita Cabernet Sauvignon, Reserva, Maipo Valley, Chile	CHF 74.00
01 Rioja Vega Riserva DO, Bodegas Muerza, Spanien	CHF 74.00
97 The Ojai, Syrah, Tolmach California	CHF 79.50
03 Amarone della Valpolicella, DOC, Le Ragose di Galli, Veneto	CHF 98.00

VIN LIQUREUX DE BORDEAUX

2002 Loupiac, Domaine du Noble (3.75 dl)	CHF 47.00
--	-----------

*Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, falls Sie einen anderen Weinvorschlag wünschen.
Gerne empfehlen wir Ihnen etwas aus unserem ganzen Sortiment.*

Alle erwähnten Preise verstehen sich inklusive Service, Taxen und Mehrwertsteuer