



Jules Verne
PANORAMABAR



BANKETTUNTERLAGEN BRASSERIE LIPP

HERZLICH WILLKOMMEN

und vielen Dank für Ihr Interesse an der Restauration in der Sternwarte.

Im Herzen der Stadt Zürich, nur 5 Gehminuten vom Hauptbahnhof entfernt, finden Sie die Brasserie LIPP, bekannt für ihre traditionelle „cuisine bourgeoise française“. 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.

INFORMATION UND RESERVATION

Telefon 043 / 888 66 60

Fax 043 / 888 66 67

E-Mail d.meyer@brasserie-lipp.ch

Internet www.brasserie-lipp.ch

Kontaktperson Frau Domenica Meyer

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.

PARKHÄUSER IN UNMITTELBARER NÄHE:

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

ÖFFENTLICHE VERKEHRSMITTEL:

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

WIR STELLEN UNS VOR

Selbstverständlich unterstützen wir Sie bei der Organisation Ihres Anlasses. Und falls Sie Ihre Gäste mit etwas Individuellem überraschen möchten, unterbreiten wir Ihnen hier bereits einige der vielen Möglichkeiten:
z.B. Whisky- / Wine- oder / Biertasting / Hauptbahnhofführung / Stadtführung / Austern öffnen
Teilen Sie uns Ihren Wunsch mit und wir erstellen Ihnen eine Offerte.

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.

SALLE MONTPARNASSE

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

ODÉON

Ein zum Restaurant hin geöffneter kleiner Raum, der auch 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.

JULES VERNE PANORAMABAR

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

THE LION PUB AND WINE BAR

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

SAALMIETEN

In den Sommermonaten Juni, Juli und August bieten wir Ihnen bei der Saalmiete unser Sommerspecial an. Die Räumlichkeiten sind in Kombination mit einem Mittag- oder Nachtessen zum ½ Preis buchbar.

Raumbezeichnung	Grösse m ²	Tagespreis 08.00-18.00	½-Tagespreis 5 Stunden
Cazes	29 m ²	CHF 330.00	CHF 190.00
Montparnasse	109 m ²	CHF 590.00	CHF 390.00
Odéon	21 m ²	Auf Anfrage	Auf Anfrage

Bei Buchung der obenstehenden Räumlichkeiten im Zusammenhang mit einem Mittag- oder Nachtessen, stellen wir Ihnen sehr 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. Alle unsere Räumlichkeiten verfügen über einen Wireless-Internetanschluss.

TECHNISCHE HILFSMITTEL

Beamer CHF 150.00
Rednerpult kostenlos

Mikrophone, und andere Geräte können zugemietet werden.

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

BUSINESS-LUNCH

Speziell für unsere Seminargäste die eine schnelle, einfache und gute Mittagsverpflegung wünschen, empfehlen wir einen unserer Business Lunchs oder das Plat de midi.

LIPP-LUNCH

Grüner Salat

Émincé de veau Zurichois

Zürcher Geschnetzeltes mit frischen Nudeln
und Saisongemüse

Kaffee

CHF 39.50

oder

LION PUB-LUNCH

Grüner Salat

Cheese-Burger mit Coleslaw
und Farmer Frites

Kaffee

CHF 29.80

PLATS DE MIDI

Gerne können Sie auch aus unserer täglich wechselnden Tageskarte ein Gericht auswählen.

JULES VERNE PANORAMABAR

Allgemeine Informationen

Bitte beachten Sie, individuelle Tischreservierungen sind nur mittags möglich.

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

Während den Monaten Juli und August ist die Bar ab 17.00 Uhr für Sie geöffnet

Bestuhlung: 2er und 6er Tische
Total Sitzplätze: 32
Total Stehplätze: 70

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

Mieten: Es werden keine Kosten für die Raummiete erhoben, jedoch ist eine Mindestkonsumation/Umsatzgarantie erforderlich:

Monate	Teilreservation (max. 20 Pers.)	Mittags Exklusiv 11.00 - 16.00 Uhr	Abends (MO/DI/MI/DO) Exklusiv 16.00 - 00.00 Uhr	Abends (FR/SA) Exklusiv 16.00 - 00.00 Uhr
Mai - August	Pro Stunde: CHF 600.00	Für die 1. Stunde: CHF 1000.00 Jede weitere Std: CHF 500.00	Für die 1. Stunde: CHF 1800.00 Jede weitere Std: CHF 900.00	Für die 1. Stunde: CHF 2000.00 Jede weitere Std: CHF 1000.00
September und Oktober	Pro Stunde: CHF 900.00	Für die 1. Stunde: CHF 1400.00 Jede weitere Std: CHF 800.00	Für die 1. Stunde: CHF 2500.00 Jede weitere Std: CHF 1600.00	Für die 1. Stunde: CHF 2800.00 Jede weitere Std: CHF 1800.00
November und Dezember	Pro Stunde: CHF 1200.00	Für die 1. Stunde: CHF 1800.00 Jede weitere Std: CHF 900.00	Für die 1. Stunde: CHF 2900.00 Jede weitere Std: CHF 1600.00	Für die 1. Stunde: CHF 3200.00 Jede weitere Std: CHF 1900.00
Januar - April	Pro Stunde: CHF 900.00	Für die 1. Stunde: CHF 1400.00 Jede weitere Std: CHF 800.00	Für die 1. Stunde: CHF 2500.00 Jede weitere Std: CHF 1400.00	Für die 1. Stunde: CHF 2800.00 Jede weitere Std: CHF 1800.00

MENUVORSCHLÄGE

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, empfehlen wir Ihnen ab 20 Personen die Bestellung eines einheitlichen Menus. Anbei finden Sie unsere aktuellen Gerichte. Selbstverständlich stellt Ihnen unser Küchenchef auch ein saisonales 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.

VERLÄNGERUNG

Verlängerungen sind nur bis 01.00 Uhr möglich.

DEKORATION UND MENUKARTEN

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

Eine Standard-Dekoration welche sich jeweils nach der Jahreszeit richtet, ist im Preis inbegriffen.

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

ANNULLIERUNGEN

Annullierungen müssen schriftlich vorgenommen werden. Kann der Veranstalter seinen Anlass nicht durchführen, behält sich die Brasserie LIPP das Recht auf Zahlung der Miete, je nach Zeitpunkt der Absage, wie folgt vor:

- a) bei Annullierungen von mehr als 22 Tagen vor Veranstaltungstermin:
Miete entfällt, soweit keine anderweitige Vereinbarung getroffen wurde
- b) vom 21. bis zum 15. Tag: Zahlung von 50% der Brutto-Miete
- c) vom 14. bis zum 8. Tag: Zahlung der gesamten Brutto-Miete
- d) vom 7. bis zum 3. Tag: Brutto-Miete zuzüglich 25% des entgangenen Umsatzes (Speisen); mangels konkreter Festlegung gilt der Mindest-Menupreis multipliziert mit der reservierten Personenzahl
- e) weniger als 2 Tage vor dem Anlass:
Brutto-Miete zuzüglich 50% des entgangenen Umsatzes entsprechend Absatz d).

UNSERE PAUSEANGEBOTE

Kaffee oder Tee in Thermoskrügen	pro Liter	CHF	16.50
Orangensaft	pro Liter	CHF	15.50
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	pro Liter	CHF	11.00
Kaffee, Tee und Gipfeli	pro Person	CHF	7.50
Kaffee, Tee und Orangensaft	pro Person	CHF	7.50
Kaffee, Tee, Orangensaft und Gipfeli	pro Person	CHF	9.50
Kaffee, Tee, Orangensaft und Früchte	pro Person	CHF	9.50

KAFFEEPAUSEN

„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
---	------------	-----	-------

SANDWICHES (1/4 BAGUETTE)

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

FINGERFOOD & HÄPPCHEN

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 eine auf Ihren Anlass zugeschnittene 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

- Vichichoise (kalte Kartoffel-Lauch Suppe)
- Baguettescheiben mit Oliven-Tapenade
- 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
- Krevettenspiess mit Ananas
- Lachstatar mit Dill
- Mini-Brioche mit Frischkäsefüllung
- Mini-Brioche mit Frischlachstatarfüllung
- Rohschinken mit Melone (nur im Sommer)
- Tête de Moine mit Trauben auf Schwarzbrot
- Orientalische Entenbrust mit Papayasalsa
- Crostini mit Tomaten, Oliven oder Avocadomousse
- Krevetten mit Cocktailsauce
- Thunfisch Sashimi mit Wasabischaum
- Antipastispiessli an Basilikumpesto
- Auberginenröllchen gefüllt mit Ruccola und Fetakäse
- Kalbfleischpastete an Cumberlandsauce
- Vollkorntoastecken gefüllt mit geräucherter Forelle und Schnittlauchfrischkäse
- Oliven
- Pommes Chips
- Salznüssli
- Tortilla Chips mit Sauerrahm, Guacamole und Tomatensalsa
- Blätterteiggebäck assortiert (40g)

WARME HÄPPCHEN

- 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 Minzenyoghurtsauce
- Knackiges Chiliwürstchen mit Harrisalade
- Gemüsespiesschen
- Mini Pizza mit Tomaten und Basilikum
- Panierte Krevetten mit Mangosauce
- Pouletspiessli mit Erdnussauce
- Calamares mit Sweet-Chili-Sauce
- Rindfleischbällchen an rassischer Tomatensauce
- Rindfleischspiessli Yakitori
- Schinkengipfeli
- Kichererbsenbällchen mit leichtem Yoghurt-Dip
- Polentaecken überbacken mit Tomaten und Mozzarella
- Chicoreeschiffli mit Kräuterfrischkäse gefüllt
- Gebratene Lachsküchlein mit Dill
- Lamm – Lollipop

SÜSSE HÄPPCHEN

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

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

UNSERE MEERESFRÜCHTE

HUÎTRES DE MARENNES d'OLÉRON

Fine de Claire No. 1	pro Stück	CHF	4.90
Fine de Claire No. 3		CHF	4.30
Spéciale de Claire No. 2		CHF	4.70
Spéciale de Claire No. 4		CHF	3.90
Papillon		CHF	3.10

COQUILLAGES & FRUITS DE MER FROIDS

<i>Demi homard du Canada</i>		CHF	39.80
Halber kanadischer Hummer			
<i>Langoustines fraîches</i>	3 Stück	CHF	29.80
Frische Langoustinen mit Mayonnaise			
<i>Tourteau entier</i>		CHF	37.80
Ganzer Taschenkrebs			
<i>Bulots</i>	200 gr	CHF	17.80
Wellhornschnellen			
<i>Palourdes</i>	200 gr	CHF	27.80
Venusmuscheln			
<i>Bigorneaux</i>	200 gr	CHF	9.80
Strandschnellen			
<i>Amandes</i>	3 Stück	CHF	18.80
Samtmuscheln			
<i>Bouquet de crevettes sauvages</i>	3 Stück	CHF	29.80
Wildkrevetten mit Mayonnaise			
<i>Crevettes grises</i>	3 Stück	CHF	17.80
Kleine, graue Krevetten (ungeschält)			

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

<i>Plateau du Mareyeur</i>	CHF 54.00
2 spéciales de Claire No4, 2 fines de Claire No3 3 papillons, bigorneaux, bulots, 2 palourdes 2 moules, 3 crevettes bouquet et crevettes grises	
<i>Plateau de crustacés et coquillages cuits</i>	CHF 59.00
½-tourteau, bigorneaux, bulots, 6 crevettes bouquet Crevettes grises, 2 langoustines, 6 moules	
<i>Plateau «LIPP»</i>	CHF 129.00
2 fines de Claire No1, 3 spéciales de Claire No2 et No4, 4 papillons, 4 amandes, bigorneaux, bulots, 4 palourdes, 6 crevettes bouquet, crevettes grises, 1 tourteau, 6 moules	
<i>Plateau Royal «LIPP»</i>	CHF 192.00
6 fines de Claire No3, 6 spéciales de Claire No2 et 6 No4, 2 belons, 6 amandes, bigorneaux, bulots, 6 palourdes, 10 moules, 8 crevettes bouquet, crevettes grises, 1 tourteau, 2 langoustines	
<i>Plateau Imperial «LIPP»</i>	CHF 259.00
6 fines de Claire No3, 6 spéciales de Claire No2 et 6 No4, 4 belons, 6 amandes, bigorneaux, bulots, 8 palourdes, 10 moules, 1 tourteau, 10 crevettes bouquet, crevettes grises, 6 langoustines, ½-homard	

BUFFETS (AB 25 PERSONEN)

BUFFET CAZES

CHF 85.00

Kaltes Buffet

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

Suppe

Fischsuppe „façon LIPP“ oder Linsencremesuppe

Warmes Buffet

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

Dessert Buffet

Crèmeschnitte LIPP
Schokoladenmousse
Fruchtsalat
Zitronenroulade
Marmorgugelhupf

Vorspeisen-Buffer

Moules mit einem leichten cremigen Fond
Marinierte Krevetten
Fischsuppe mit Rouillesauce
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Entelebermousse mit Feigenkompott
Bol de salade LIPP

Warmes Buffet

Wolfsbarschfilet nach Grenoblerart,
Kutteln nach provenzalischer Art
Tafelspitz mit Meerrettich- Apfelschaum
Kalbsnieren gebraten an Meaux-Senfrahmsauce
Pistazien-Saucisson aus Cheseaux mit Linsengemüse
Sauerkraut mit ungeräuchertem Schweinehals, geräucherter Speck,
Rindsschulter, LIPP-Frankfurter, Markknochen
Salzkartoffeln
Pilavreis
Ratatouille

Käse

Französischer Brie de Meaux aus Rohmilch hergestellt mit Birnenbrot
und Trauben dazu knuspriges Mehrkornbaguette

Dessert-Buffer

Crèmeschnitte LIPP
Schokoladenmousse
Profiteroles mit Vanilleglace
Frischer Fruchtsalat
Apfel Tarte-fine

Kaltes Buffet

Rauchlachs mit Kapernbeeren und Crème Fraîche
 Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch, Krevetten und Muscheln
 Vitello Tonnato
 Rindscarpaccio mit Parmesan und Rucola
 Salatbuffet mit Blatt- und gemischten Salaten
 Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum-Pesto

Suppe

Muschelrahmsuppe parfümiert mit Noilly Prat oder Zucchetticremesuppe

Warmes Buffet

Wolfsbarsch gebraten in Olivenöl und Thymian
 Lachstranchen mit Zitronensauce
 Glasierte Kalbsschulter
 Lammkarree an Feigenjus
 Gebratene Entenbrust mit einer milden Orangen-Pfeffersauce
 Butternudeln
 Kartoffelgratin
 Pilavreis
 Couscous mit Gemüse, Tomaten und Harissa
 Ratatouille
 Saisongemüse

Käse

Französischer Brie de Meaux aus Rohmilch hergestellt mit Birnenbrot
 und Trauben dazu knuspriges Mehrkornbaguette

Dessert-Buffet

Crèmeschnitte LIPP
 Schokoladenmousse
 Fruchtsalat
 Zitronenroulade
 Éclairs mit Moccafüllung
 Eis und Sorbets LIPP

- Das folgende Angebot „Moules façon LIPP“ à discretion ist exklusiv nur in der Brasserie LIPP erhältlich.

MOULES «façon LIPP» BOMBANCE ab 5 Personen

Pro Person CHF 45.50

Moules à discretion in einem leicht cremigen Fond mit
 Gemüsebrunoise dazu Pommes frites

MENU – PUZZLE

SOUPES - CONSOMMÉS

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

ENTRÉES FROIDES

<i>Bol de salade verte aux graines de potiron</i>	CHF	9.80
Grüner Salat mit gerösteten Kürbiskernen		
<i>Salade des saisons aux trésors des bois</i>	CHF	18.50
Blattsalate mit lauwarmen Pilzen, Croûtons und Balsamicodressing		
<i>Bol de salade LIPP</i>	CHF	12.80
Gemischter Salat mit Gemüsestreifen, Champignons und gekochtem Ei		
<i>Tomates et mozzarella du buffle</i>	CHF	17.80
Tomaten und Büffel-Mozzarella an Balsamicodressing		
<i>Crevettes Royales de Groenland</i>	CHF	19.50
Royal-Grönlandkrevetten mit Cocktailsauce, getoastetes Hausbrot		
<i>Saumon fumé d’écosse, pain grillé et buerre</i>	CHF	25.50
Schottischer Rauchlachs, getoastetes Hausbrot, Butter		
<i>Tartare de boeuf “Maison” (CH)</i>	CHF	25.50
Hausgemachtes Rindstatar mit getoastetem Hausbrot		

ENTRÉES CHAUDES

Escargots de Bourgogne au beurre herbes et chili (6 pièces) CHF 19.50
Schnecken überbacken mit einer Kräuter-Chilibutter (6 Stück)

L'assiette de moules "façon LIPP" CHF 19.50
LIPP Muschelteller, mit einem leichten cremigen Fond

VÉGÉTARIEN

Nouilles aux légumes de saison et pesto à la rauguette CHF 29.80
Hausgemachte Nudeln mit Marktgemüse an Ruccola-Pesto

Risotto aux pommes et fromage de chèvre CHF 31.80
Apfel-Risotto mit Ziegenkäse

Tempura de légumes sur un lit de lentilles du Puy CHF 31.80
Gemüse-Tempura auf grünem Puy-Linsen

PLATS RAVIGOTANTS

Saucisson pistaché de Cheseaux CHF 34.80
Pistazien-Saucisson aus Cheseaux, Linsengemüse

Petite choucroute CHF 32.80
Sauerkraut mit geräuchertem Speck, Pistaziensaucisson, Lipp-Frankfurter

Choucroute Moyenne CHF 38.80
Schweinehals ungeräuchert, geräucherter Speck,
Pistaziensaucisson, Lipp-Frankfurter

Choucroute Solide CHF 42.80
Schweinehals ungeräuchert, geräucherter Speck, Rindsschulter
Pistaziensaucisson, LIPP-Frankfurter, Markknochen

Choucroute de la mer CHF 46.80
Sauerkraut mit Zander- und Lachsmedaillon, Wolfsbarsch,
Riesenkrevetten, Muscheln, Langoustine, gegrillter Speck auf Sauerkraut
und Weissweibutter

LA MER CHEZ LIPP

Demi homard gratiné CHF 56.80
 Halber Hummer gratiniert (nur in der Winterzeit erhältlich)
 dazu Spinatnudeln und Gemüseperlen

Noix de St-Jacques rôties enrubanné de jambon CHF 42.80
 DE PARME ET GAMBAS SUR RISOTTO SAFRANÉ
 St.-Jakobsmuscheln gebraten im Rohschinkenmantel
 und Gambas auf einem Safranrisotto

Filet de Loup de mer rôties «Grenobloise» CHF 39.80
 Wolfsbarschfilet gebraten mit Kapern, Zitrone und Tomaten mit
 Salzkartoffeln und Ratatouille

Pavé de saumon au beurre blanc CHF 41.80
 Schottisches Lachssteak pochiert auf Gemüsebeet an
 Weissweinsauce serviert mit Tagliatelle

Filet de sandre sauté à l'huile «Provençale» CHF 42.80
 Zanderfilet gebraten mit Kräuteröl und Tomaten dazu
 Pilavreis und Blattspinat

VIANDES & VOLLAILLES DE CHOIX

Suprême de poularde rôti, sauce crème aux champignons des bois CHF 35.80
 Poulardentbrüstchen im Ofen gebraten an Waldpilzsauce mit Pilaw Reis
 und Brokkoli

Carré d'agneau rôti irlandaise (350g), jus au Porto, tagliatelles, Ratatouille CHF 58.80
 Irisches Lamm-Karree (350g) im Ofen rosa gebraten an Portojus serviert
 mit Tagliatelle und Ratatouille

Escalope de veau, sauce au citron CHF 43.80
 Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit frischen Nudeln dazu Bohnenbündel
 mit Speck umhüllt

Rôti de veau glace au thym, jus de viande CHF 47.50
 Glasierter Kalbsbraten an Thymian-Bratenjus mit Savoyer Kartoffeln
 und Grilltomate

Roastbeef rôti rosé, sauce Bearnaise CHF 44.30
 Roastbeef rose gebraten an Bearnaise Sauce mit Ofenkartoffeln und
 glasiertem Gemüse

Entrecôte de bœuf « Foile » irlandaise grillé	160 g	CHF	43.80
Irishes Rindsentrecote „Foile“ vom Grill	200 g	CHF	53.80
dazu Pommes Frites und Saisongemüse			
Filet de boeuf entier, rôti au four, sauce béarnaise	150 g	CHF	59.80
Rindsfilet „Foile“ gebraten an Bearnaise Sauce serviert mit			
Kartoffellauch-Gratin und Saisongemüse			

Zu unseren Grilladen servieren wir Ihnen eine Auswahl von unseren hausgemachten Saucen.

- Bearnaise Sauce
- Grüne Pfeffersauce
- Kräuterbutter

NOTRE PÂTISSERIE TRADITIONNELLE

<i>Mille feuille LIPP</i> Crèmeschnitte LIPP	CHF	9.80
<i>Tartelette au citron meringue</i> Zitronentörtchen mit gebrannter Meringue	CHF	11.50
<i>Duo de mousses au chocolat avec sauce vanilla</i> Schokoladenmousse mit Vanillesauce	CHF	13.50
<i>Crème caramel à la vanilla Bourbon</i> Flan Caramel	CHF	12.50
<i>Salade de fruits frais</i> Frischer Fruchtsalat	CHF	10.50
<i>Crème brûlée à la cassonade</i> Gebrannte Creme	CHF	13.50
<i>Profiteroles à la glace vanilla et sauce chocolat (3 pièces)</i> Windbeutel mit Vanilleglace und Schokoladensauce (3 Stück)	CHF	11.50
<i>Assiette de dégustation LIPP</i> Dessertteller mit diversen Hausspezialitäten Crèmeschnitte, Schokoladenmousse, Profiteroles mit Vanilleglace und frischen Früchten	CHF	15.50
<i>Tranche d'ananas et son sorbet de mangue</i> Ananasschiff mit Mangosorbet	CHF	15.50
<i>Le fromage</i> Brie de Meaux, Chèvre cendré, Roquefort et Epoisses	CHF	15.50
CHAUDE (MAX. 20 PERSONEN)		
<i>Strudel aux pommes, glace vanilla</i> Apfelstrudel mit Vanilleeis	CHF	14.50
<i>Tarte fine aux pommes, glace cannelle</i> Dünner Apfelkuchen mit Zimteis	CHF	14.50

3-GÄNGE MENÜ

MENU 1 pro Person CHF 51.80

Petite salade

Grüner Gartensalat

Rôti de porc grand mère

Schweinsbraten nach Grossmutterart mit
Kartoffelgratin und Saisongemüse

Im Rotwein pochierte Birnen
mit Vanilleglacé

MENU 2 pro Person CHF 53.80

Tartare de saumon d'écosse

Lachstartar

Emincé de poulet au curry et fruits

Poulet-Currygeschnetztes mit Früchten dazu
Basmatireis parfümiert mit Zitronengras

Mousse au chocolat maison

Hausgemachtes Schokoladenmousse

MENU 3 pro Person CHF 54.80

Quiche Lorraine

Pavé de saumon d'Ecosse grillé, sauce au citron

Schottisches Lachssteak gegrillt an einer Limettensauce mit
Tagliatelle und Brokkoli

Nougat glacé au miel

Nougatglacé mit Honig

MENU 4

pro Person CHF 61.30

Crème de courgettes avec goujons de saumon fumé

Zucchettirahmsuppe mit Rauchlachsstreifen

Suprême de poularde rôti sauce crème aux champignons des bois

Maispouardenbrust an Waldpilzsauce mit

Frischen Nudeln und Brokkoli

Assiette de dégustation LIPP

Dessertteller mit diversen Hausspezialitäten

MENU 5

pro Person CHF 63.30

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 dazu

Salzkartoffeln und Spinat

Crème caramel à la vanille Bourbon

Flan Caramel

MENU 6

pro Person CHF 69.30

Bol de salads LIPP

Salatschüssel LIPP

Roastbeef rôti rosé, sauce Béarnaise

Roastbeef rose gebraten an Sauce Béarnaise mit

Ofenkartoffeln und einer Gemüse garnitur

Assiette de glaces et sorbets

Auswahl von diversen Glaces und Sorbets

4-GÄNGE MENÜ

MENU 1

pro Person CHF 74.50

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 Limettensauce

Safran-Tagliatelle, Brokkoli

Crème caramel à la vanille Bourbon

Flan Caramel

MENU 2

pro Person CHF 87.00

Consommé de lentilles aux lardons croustillants

Linsencremesuppe mit knusprigen Speckstreifen

Bol de salade verte aux graines de tournesol

Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen garniert

Entrecôte de bœuf « Foile » irlandaise grillé (180 g)

Irishes Rindsentrecôte „Foile“ vom Grill mit Pommes Frites
und Saisongemüse

Profiteroles à la glace vanilla et sauce chocolat

Frische Windbeutel mit Vanilleglace an

Schokoladensauce

EINE KLEINE AUSWAHL AUS UNSERER WEINKARTE – BRASSERIE LIPP

Champagne

Laurent – Perrier, brut	CHF	110.00
Laurent – Perrier, Ultra brut	CHF	120.00
Laurent – Perrier, rosé, brut	CHF	128.00

Vins blancs de la Suisse

Epesses AOC, Vignefol, J& M. Dizerens	CHF	48.00
Cure d'Attalens, AOC Chardonne	CHF	58.00
Petite Arvine du Valais, Cave St. Pierre	CHF	60.00
Yvorne Terravin	CHF	52.00

Vins blancs de la France - Alsace

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

Vins blancs de la France - Bourgogne & Chablis

09 Pouilly-Fuissé, Domaine du Roure	CHF	68.00
09 Chablis AC, Côte d'Or Moraud e Fils	CHF	68.00
07 Montagny, 1er cru, Louis Latour, Côte Chalonnaise	CHF	68.00

Vins blancs de la France - Sud-Ouest, sud & Loire

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

Vins blancs d'Italie

Pinot Grigio Tre Pigne Grave del Friuli DOC, Azienda Pradio	CHF	48.00
Chardonnay Las Huertas, Dom. Barons de Rothschild	CHF	48.00

Vins rosés

Château St-Jean rosé cuvée Natacha, Côteaux d'Aix	CHF	44.00
Château Bellevue La Fôret Côtes du Frontonnais	CHF	46.00

Vins rouges de la Suisse

Féchy Rouge, Soelivin	CHF	44.00
Pinot Noir du Valais, Cave St. Pierre AOC	CHF	54.00
Maienfelder Blauburgunder, Pola	CHF	58.00
Humagne Rouge, Cave St. Pierre	CHF	68.00
Cornalin du Valais AOC, Cave St. Pierre	CHF	78.00

Vins rouges de la France

Beaujolais / Burgogne/ Côte Chalonnaise		
09 Julienas, Sélection LIPP, Cru du Beaujolais, G. Duboeuf	CHF	42.00
08 Moulin à vent, Sélection LIPP, Cru du Beaujolais, G. Duboeuf	CHF	44.00
07 Santenay, Demessy	CHF	63.00
06 Chambolle Musigny. Gislaine Berthod	CHF	98.00

Côtes du Rhône

09 Crozes-Hermitage, E. Darnaud	CHF	82.00
07 Châteauneuf –du – Pape, Vieux Télégraph Brunier	CHF	108.00

Provence & Sud-Ouest

05 Château Bellevue « La Forêt » Côtes du Frontonnais	CHF	42.00
---	-----	-------

Bordelais

00 Château Poujeaux, Cru Bourgeois Moulis	CHF	79.00
00 Château Ramafort Cru Bourgeois Medoc	CHF	68.00
06 Château BOLAIRE Bordeaux Superior	CHF	58.00
05 Château de Plasan Côtes de Bordeaux	CHF	49.00
99 Château Bergsat Grand Cave Classe	CHF	72.00

Vins rouges d'Italie, Chile et Espagne

06 Rioja Vega Reserva DOC, Bodega Rioja Vega	CHF	74.00
05 Cabernet Sauvignon Las Huertas, Dom. Barons de Rothschild	CHF	54.00

* Bitte beachten Sie, dass es vorkommen kann, dass gewisse Jahrgänge nicht mehr vorhanden sind.

EINE KLEINE AUSWAHL AUS UNSERER WEINKARTE – JULES VERNE PANORAMABAR

Champagne

Laurent Perrier brut	CHF 125.00
Laurent Perrier rosé	CHF 138.00

Schaumwein

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

Vins rosés

09 Zinfandel Blush rosé, Beringer Vineyards, California	CHF 69.00
---	-----------

Vins blancs

09 Auvernier blanc, Neuchâtel, Suisse	CHF 69.00
09 Gewürztraminer, Cave de Kientzheim-Kaysersberg, Elsass	CHF 74.00
09 Petite Arvine, Cave St. Pierre	CHF 74.00
09 Chablis AC, France	CHF 77.00
07 Sauvignon Blanc Beringer, Napa Valley, California	CHF 77.00
09 Paviny Fuisse Dom Du Roure	CHF 74.00

Vins rouges

09 Pinot Noir, AOC, Wallis, Cave St. Pierre	CHF 65.00
06 Rioja Vega Reserva DO, Bodegas Muerza, Spanien	CHF 74.00
04 Amarone della Valpolicella, DOC, Le Ragose di Galli, Veneto	CHF 98.00
Merlot Gravette, Frankreich	CHF 74.00
08 Primitivo di MANDURIA Stella Morella	CHF 65.00

Vin liquoreux de Bordeaux

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