

## Nos Plateaux de Fruits de Mer \*

### ***Le Petit Plateau Découverte*** 99

A seafood platter for novice  
2 Fines de Claire n°3, 2 Spéciales de Claire n°2,  
2 crevettes sauvages, demi-homard, moules, couteaux

### ***Plateau « LIPP »*** 219

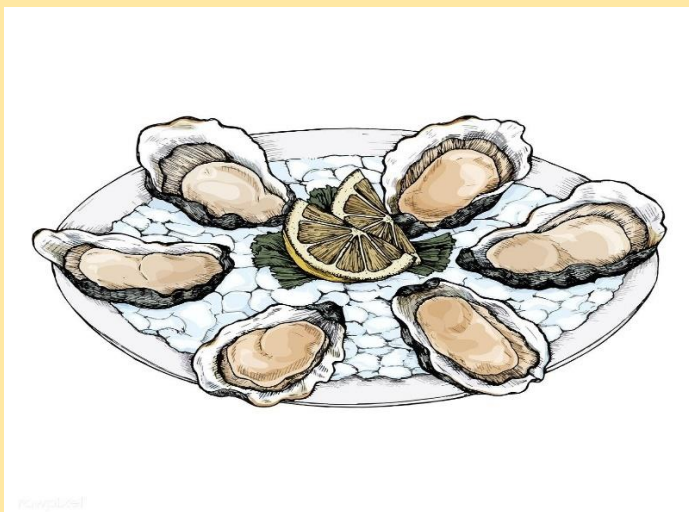
2 Fines de Claire n°1 et 6 Fines de Claire n°3, 6 Spéciales de Claire n°2 et 2 Spéciales de Claire n°4, 2 Tsarskaya, 2 langoustines, 6 crevettes sauvages, ½ homard, moules, couteaux

### ***Plateau « Royal »*** 319

4 Fines de Claire n°1 et 6 Fines de Claire n°3, 6 Spéciales de Claire n°2 et 3 Spéciales de Claire n°4, 3 Papillons, 2 Tsarskaya, 6 crevettes sauvages, 1 homard entier, 1 tourteau, 4 langoustines, moules, couteaux

### ***Plateau « Imperial »*** 399

4 Fines de Claire n°1 et 6 Fines de Claire n°3, 6 Spéciales de Claires n°2 et 4 Spéciales de Claires n°4, 4 papillons, 4 Tsarskaya, 2 Gillardeaux, 2 Ostra Regal, 10 crevettes sauvages, 1 homard entier, 6 langoustines, 1 tourteau, moules, couteaux



## Nos Plateaux de Huîtres

### ***Le Plateau de l'Écailler « Classique »*** 129

A selection of 25 «Fines & Spéciales de Claire» oysters

### ***Le Plateau de l'Écailler « Le must »*** 169

A selection of 30 oysters from our assortment  
A «must» for the oysters lover.  
5 Papillons, 4 Fines de claire n°1, 5 Fines de claire n°3, 5 Spéciales de claire n°2 & n°4, 2 Ostra Regal, 2 Tsarskaya n°2, 2 Gillardeau

## Les Huîtres \*

<b>Fines de claire n°1</b> (FR)	par pièce	8
<b>Fines de claire n°3</b> (FR)	par pièce	6.50
<b>Spéciales de claire n°2</b> (FR)	par pièce	7
<b>Spéciales de claire n°4</b> (FR)	par pièce	5.50
<b>Papillon</b> (FR)	par pièce	4
<b>Tsarskaya n°2</b> (FR)	par pièce	9
<b>Ostra Regal</b> (FR-IRL)	par pièce	9
<b>Gillardeau n°2</b> (FR)	par pièce	13

## Le Plateau de l'Écailler

« Classique »	129
A selection of 25 «Fines & Spéciales de Claire» oysters	
« Le must »	169
A selection of 30 oysters from our assortment	
A «must» for the oysters lover.	
5 Papillons, 4 Fines de claire n°1, 5 Fines de claire n°3, 5 Spéciales de claire n°2 & n°4, 2 Ostra Regal, 2 Tsarskaya n°2, 2 Gillardeau	

## Sélection de Crustacés \*

<b>Demi-homard du Maine</b> (US)		39
Half lobster		
<b>Langoustines</b> (DK)	3 pièces	36
Fresh langoustines served with mayonnaise		
<b>Tourteau entier</b> (FR-IRL)	100 gr	8
Whole crab depending on catch weights between 600 and 800 gr (21 – 28 oz)		
<b>Bouquet de crevettes sauvages</b> (ARG)	6 pièces	36
Tiger prawns		
<b>Couteaux ou Moules</b> (FR-NL)	200 gr	18
Razor clams or cold mussels		

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

En cas d'allergies et d'intolérances, veuillez contacter nos serveurs.

\* Für die genau Herkunft wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

\* Si vous désirez savoir l'origine, veuillez consulter votre serveur

Preise in CHF inkl. MwSt 03/2022

## Entrées Froides & Tièdes

<b><i>Bol de salade LIPP</i></b>			15
Leaf salad with vegetables, mushrooms and boiled egg			
<b><i>Bol de salade verte, tomates et ciboulette</i></b>			12
Green salad with tomatoes and chives			
<b><i>Salade de lentilles vertes et son œuf poché</i></b>			15
Green lentil salad with poached egg			
<b><i>Avocat-vinaigrette</i></b>			18
Avocado with mushrooms			
Avocado with shrimps			
<b><i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i></b>			23
Steamed artichoke served with herbs vinaigrette			
<b><i>Cocktail de crevettes</i></b>			22
Pink shrimps served with cocktail sauce			
<b><i>Salade russe au homard du Maine</i></b> (US)			36
Russian salad with lobster			
<b><i>Saumon fumé d'Écosse, condiments, sauce raifort, toasts</i></b>	1/2	1/1	28 37
Scottish smoked salmon served with toast and raifort sauce			
<b><i>Terrine de foie gras de canard</i></b> (FR)	1/2	1/1	29 39
<b><i>chutney et salade verte</i></b>			
Duck liver terrine with fig chutney and salad			

## Potages & Entrées chaudes

<b><i>Soupe de poissons façon LIPP</i></b>		1/2	1/1
		13	19
Fish soup served with bread croutons and Rouille sauce			
<b><i>Soupe à l'oignon gratinée</i></b>			13
Traditional French onion soup with gruyere cheese gratinated			
<b><i>Crème de poireaux et pommes de terre</i></b>			12
Leek-Potatoes Soup			
<b><i>Escargots</i></b> (FR), <b><i>beurre d'ail et persil</i></b>	6 pièces		23
	12 pièces		42
Snails with garlic butter and parsley			
<b><i>Os à moelle</i></b> (CH) <b><i>à la croque au sel</i></b>			16
Bone Marrow with sea salt and toast			

## La Mer chez LIPP

### **Moules (FR-NL) « façon LIPP »** à la crème ou marinières

**Assiette de moules** 250 gr 19.50

Plate of mussels as a starter

**Petit pot de moules** 500 gr 38.50

Portion Muscheln mit Pommes Frites

**Grand pot de moules** 900 gr 49.50

Large mussels pot, french fries

**Sole de l'Atlantique grillée ou meunière** pro 100g 19.90

Atlantic dover sole grilled or fried, with butter

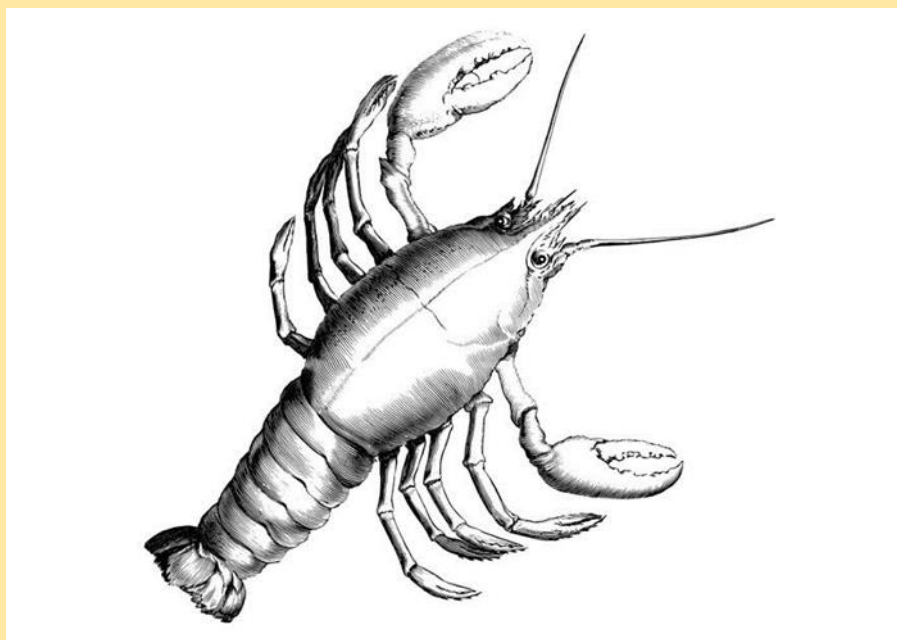
Your choice of two sides: pilaf rice, steamed potatoes, seasonal vegetables or spinach. Dover sole average weight between 300 to 400 grams,

Final weight and price will be given after your order!

**Homard du Maine (US) à la plancha, beurre aux herbes et citron** Demi 1/2 49  
Entier 1/1 88

Grilled lobster with herb butter and lemon

Your choice of two sides: pilaf rice, steamed potatoes, seasonal vegetables or spinach. Choice of half or entire lobster



## Plat Végétarien

**Cannellonis farcis aux épinards, courge et ricotta gratinés** 26

Gratinated Cannelloni stuffed with spinach and pumpkin baked with parmesan and ricotta cheese

## Desserts

---

***Tarte au citron meringuée LIPP*** 9

Das traditionelle Lipp Zitronenküchlein mit Meringue  
The traditional Lipp lemon tart with meringue

---

***Crème brûlée*** 9

Crème brûlée

Petit fait

---

***Mille-Feuilles à la minute*** 9 14

Crèmeschnitte à la minute zubereitet  
Mille-feuille freshly prepared

---

***Tarte fine et croustillante aux pommes*** 14

Lipp's legendärer feinkrustiger Apfelkuchen  
Lipp's legendary thin crust apple pie  
Zubereitungszeit ca. 15 Minuten/preparation time 15 minutes

---

***Mousee au chocolat*** 14

Schokoladenmousse  
Chocolate mousse

---

***Profiteroles à la glace vanille*** 2 pc 9

Profiteroles mit Vanilleglace 3 pc 12

und Schokoladensauce  
Profiteroles filled with vanilla ice cream 4 pc 15  
topped with chocolate sauce

## Pour finir en beauté...

---

***Le café gourmand*** 12

Espresso oder Kaffee serviert mit Blaubeeren Financier, Mini Zitronenküchlein und Macaron  
Choose between a coffee or an espresso  
Served with blueberry biscuit, mini lemon pie and a macaron

---

***Le café Macarons*** 3 pieces 9

Espresso oder Kaffee serviert mit 3 assortierten Makaronen  
Choose between a coffee or espresso served with 3 assorted Macarons

---

***Le café plus*** 9

Espresso oder Kaffee serviert mit 1 cl Calvados VSOP  
Coffee or espresso served with 1 cl Calvados VSOP

---

***Les Macarons*** 3 pieces 5

Makaronen/Macarons 5 pieces 8

Unsere Milchprodukte stammen aus der Region,

Schweizer Eier aus Freilandhaltung  
Our dairy products are from the region,  
we use Swiss free range eggs.

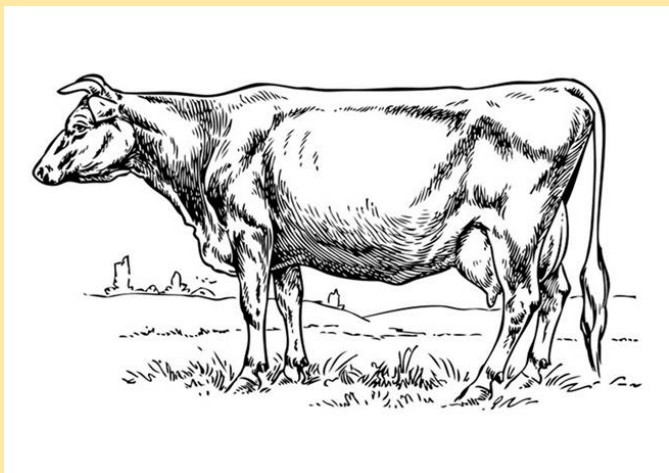
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

## Le Tartares

	1/2	1/1
<b><i>Tartare de thon rouge albacore</i></b>	29	39
Tuna Tatar, avocado, lime juice		
<b><i>Tartare de bœuf</i></b> (CH) <b><i>au cognac</i></b>	29	39
Beefsteak Tatar with Cognac, small Caesar salad		

## Choucroute & Viandes

<b><i>Choucroute garnie</i></b> (CH)		34
Sauerkraut with smoked bacon, Frankfurter and pistachio pork sausage		
<b><i>La paire de Francfort Lipp</i></b> (CH)		23
Lipp-Frankfurter pork sausage with white sauerkraut		
<b><i>Saucisson pistaché de Chesaux</i></b> (CH)	29	38
Pistachio pork sausage, creamy lentils		
<b><i>Escalope de veau Viennoise</i></b> (CH)		47
Wienerschnitzel with French fries and vegetables		
<b><i>Entrecôte Black Angus Café de Paris</i></b> (IRL)	220 gr	54
Café de Paris butter gratinated Black Angus sirloin steak Served with seasonal vegetables and fries		
<b><i>Filet de bœuf</i></b> (IRL) <b><i>au poivre, sauce cognac</i></b> <b><i>et pomme purée</i></b>	200 gr	59
Beef tenderloin with pepper crust, cognac sauce and mashed potatoes		



BRASSERIE  
LIPP  
RESTAURANT