

Huîtres de Marennes d'Oléron

<i>Fine de Claire No3</i>	<i>par pièce</i>	5.00
<hr/>		
<i>Spécial de Claire No4</i>	<i>par pièce</i>	5.50

Coquillages & fruits de mer froid

<i>Demi homard du Maine</i>		39.90
<hr/> Halber Hummer aus Maine, USA		
<i>Langoustines fraîches</i>	3 pièce	39.90
<hr/> Frische Langoustinen mit Mayonnaise		
<i>Tourteau entier</i>		39.90
<hr/> Ganzer Taschenkrebs		
<i>Bouquet de crevettes sauvages</i>	6 pièce	39.90
<hr/> Wildkrevetten mit Mayonnaise		
<i>Crevettes grises</i>	100g	19.00
<hr/> Kleine, graue Krevetten (ungeschält)		

Plateaux de fruits de mer

<i>Plateau de crustacés et coquillages</i>	149.00
<hr/> ½-tourteau, 4 Fines de Claire No3, 4 Spéciales de Claire No4 6 crevettes bouquet, crevettes grises, 2 langoustines, 6 moules	
<i>Plateau «Brasserie»</i>	169.00
<hr/> 6 Fines de Claire No3, 6 Spéciales de Claire No4 4 crevettes bouquet, crevettes grises, 1 tourteau 2 langoustines, 8 moules	

Potages et Entrées chaudes

<i>Soupe de poisson «façon LIPP»</i>	16.00	22.00
<hr/> Fischsuppe serviert mit Brotcroûtons und Rouille-Sauce		
<i>Escargots au beurre d'ail et fines herbes</i>	6 pièces	21.00
<hr/> Schnecken überbacken mit Kräuterbutter		
	12 pièces	32.00
<i>Crevettes géantes entières flambées au Pastis</i>		
<i>Compotée de fenouil</i>		39.00
<hr/> Riesenkrevetten flambiert mit Pastis serviert mit Fenchelkompott		

Entrées froides et tièdes

<i>La petite palette de hors d'oeuvres LIPP</i>	39.00
--	-------

Rosa Krevetten, Rauchlachs, Rindstatar (CH), Entenleberterriner
Vitello Tonnato, Melone mit Rohschinken und Auberginencaviar
mit mariniertem Feta

<i>Bol de salade verte aux graines de tournesol</i>	10.00
--	-------

Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen

<i>Bol de salade LIPP</i>	13.00
----------------------------------	-------

Blattsalat mit Gemüsestreifen, Champignons und Ei

<i>Crevettes Royales du Groenland</i>	19.00
--	-------

Rosa Crevetten an Cocktailsauce serviert mit getoastetem Hausbrot

<i>Saumon fumé d'Écosse et sa mousse de raifort</i>	26.00	36.00
--	-------	-------

Schottischer Rauchlachs serviert mit Meerrettichschaum
und getoastetem Hausbrot

Sardines „La Quiberonnaise“ Millésime 2014

a l'huile d'olive vierge extra (serie en boîte

<i>numérotée et ses garnitures)</i>	20.00
--	-------

Sardinen „La Quiberonnaise“ 2014 in Olivenöl
serviert in der nummerierten Originaldose
dazu Zwiebeln, Kapern und getoastetes Hausbrot

Tatares & Carpaccio

<i>Tatare de saumon, crème aigre à l'aneth</i>	28.00	38.00
---	-------	-------

Tatare de bœuf

<i>aux tomates séchées et basilic frais</i>	28.00	38.00
--	-------	-------

<i>Tatare de thon rouge Albacore</i>	29.00	39.00
---	-------	-------

Carpaccio de bœuf, rucola, champignons

<i>et tête de moine</i>	29.00
--------------------------------	-------

Avocat ½ Portion

à la vinaigrette 15.00	aux champignons 18.00	aux crevettes 19.00
------------------------	-----------------------	---------------------

<i>Avocat à la vinaigrette</i>	19.00
---------------------------------------	-------

Ganze Avocado serviert an Vinaigrette

<i>Artichaut vinaigrette aux fines herbes</i>	19.00
--	-------

Artischocke serviert mit Vinaigrette Mayonnaise

Terrine de foie gras de canard

<i>et son magret fumé oranges confites</i>	29.00	39.00
---	-------	-------

Hausgemachte Entenleberterriner und geräucherte Entenbrust
mit Orangenkonfit dazu getoastetes Hausbrot

Plats ravigotants et choucroute

<i>Saucisson pistaché de Cheseaux (CH)</i>	29.00	37.00
Pistazien-Saucisson aus Cheseaux auf Linsengemüse an Meaux-Senf		
<i>Rognons de veau pôelés</i>		39.00
Kalbsnieren gebraten an Meaux-Senfrahmsauce mit Pappardelle und Saisongemüse		
<i>Francfort (CH) LIPP sur choucroute (la paire)</i>		23.00
LIPP-Frankfurter auf Sauerkraut		
<i>Petite choucroute</i>		34.00
Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson und LIPP-Frankfurter auf Sauerkraut		

Végétarien

<i>Omelette aux épinards d'été, tomates, mozzarella et basilic, servie avec des pommes persillées</i>		26.00
Omelette mit Spinat, Mozzarella und Basilikum serviert mit Petersilienkartoffeln		
<i>Quiche à la ratatouille et rucola</i>		24.00
Ratatouillequiche serviert mit Rucola		

Viandes et volailles de choix

<i>Paillard de veau grillé</i>	140g	43.00
Dünnes Kalbsschnitzel vom Grill		
<i>Médailles de filet de bœuf grillé</i>	180g	59.00
Rindsfiletmedaillons vom Grill		
<i>Entrecôte de bœuf grillé</i>	200g	49.00
Rindsentrecôte vom Grill		
Die Grilladen servieren wir mit Pommes frites und Tagesgemüse dazu Sauce béarnaise oder LIPP-Knoblauchkräuterbutter		
<i>Escalope de veau viennoise «minute»</i>		45.00
Wienerschnitzel mit Pommes frites und Tagesgemüse		
<i>Côtes double d'agneau rôties à la fleur de lavande pommes nouvelles rissolées et peperonata (20min.)</i>		45.00
Doppelte Lammkotelettes mit Lavendel serviert mit neuen Kartoffeln und Peperonigemüse (20min.)		
<i>Magret de canard à la nectarine, fèves et fromage de chèvre tiède (20min.)</i>		49.00
Entenbrust mit Nektarinen, Saubohnen und lauwarmen Ziegenkäse (20min.)		

La mer chez LIPP

Moules „façon LIPP“ in einem leicht cremigen Fond

Assiette de moules	250g	19.50
Vorspeise		
Petit pot de moules	550g	36.00
Eine Portion oder Vorspeise für Zwei mit Pommes frites		
Grand pot de moules	900g	49.00
Portion für Zwei oder Vorspeise für Drei mit Pommes frites		

***Filet de vivaneau au pistou sur légumes du sud
grillés et pommes nature*** 38.00
Redsnapperfilet an Pistousauce serviert auf Grillgemüse
dazu Salzkartoffeln

***Pappardelle «Méditerranéenne»
Poulpe, calamar, olives Kalamata, tomate cherry,
basilic, copeaux de parmesan et huile d'olive extra vierge*** 35.00
Pappardelle serviert mit Pulpo, Calamares, Kalamata Oliven
Cherrytomaten, Basilikum mit Parmesan und Olivenöl

***Pavé de saumon d'Écosse poêlé sur la peau
à la crème de curcuma, riz basmati et épinards au beurre*** 39.00
Lachssteak an Kurkumasauce serviert mit Basmatireis und Spinat

***Dos de sandre tièdes à la réduction de vinaigre balsamique
sur son bouquet de salade estivale*** 39.00
Lauwarmes Zanderfilet an Balsamico serviert auf Sommersalaten

Sole d'Atlantique grillée ou meunière par 100g 19.90
Atlantische Seeszunge grilliert oder in Butter gebraten
mit Salzkartoffeln oder Basmatireis dazu Saisongemüse oder Blattspinat
je nach Fang zwischen 250 und 350 Gramm

<i>Panaché de la mer grillé, sauce piri-piri</i>	59.00
Rotbarsch, Oktopus, Calamares, Lachs, Riesencrevetten, St. Jacques und Zander an einer Piri Piri Sauce dazu Salzkartoffeln und Peperonata	

<i>Homard à la plancha, huile d'olive à la citronnelle</i>	halber Hummer 39.90	ganzer Hummer 79.00
Hummer an Olivenöl mit Zitronenmelisse parfümiert serviert mit Salzkartoffeln oder Basmatireis dazu Grillgemüse oder Spinat		

Wir beziehen unsere Fleischprodukte
aus den folgenden Ländern:
SCHWEIZ: Kalb, Rind, Schwein
FRANKREICH: Geflügel
IRLAND: Lamm

Preise in CHF inkl. MwSt. 06/2015

Les suggestions d'été

<i>Éventail de thon rouge Albacore, poulpe et St Jacques à l'huile de roquette et limette</i>	38.00
Fächer von rosa Thunfisch, Tintenfisch und Jakobsmuscheln serviert an Rucolaöl mit Limette	
<i>Gaspacho andalou et bruschetta de tomate et mozzarella (froid)</i>	14.00
Kalte andalusische Gemüsesuppe serviert mit Tomaten, Mozzarella Bruschetta	
<i>Melon au jambon de Bayonne</i>	19.00
Melone serviert mit Bayonneschinken	
<i>Vitello Tonnato à la roquette</i>	36.00
Vitello Tonnato mit Rucola	petite faim 26.00
<i>Mozzarella de buffle et tomates au basilic</i>	19.90
Büffelmozzarella serviert mit Tomaten und Basilikum	

Suggestion

Entrecôte double

**für 2 Personen
400 Gramm**

serviert mit Gemüse und Pommes frites
dazu wahlweise
Sauce béarnaise oder Kräuterbutter

CHF 99.00

Wir beziehen unsere Fleischprodukte
aus den folgenden Ländern:
SCHWEIZ: Kalb, Rind, Schwein
FRANKREICH: Geflügel
IRLAND: Lamm

Preise in CHF inkl. MwSt. 06/2015

La cuisine du soleil

LA MARGUERITE

La cuisine du soleil

Le plateau de hors-d'œuvre Lipp

Gaspacho andalou (froid)
Melon au jambon de Bayonne
Vitello tonnato à la roquette
Mozzarella de buffle et tomates au basilic
Saumon fumé d'Ecosse et mousse de raifort
Salade de crevettes roses et avocat
Vivaneau au pesto sur légumes grillés
Brochettes de filet de bœuf grillées piri - piri
Satay de poulet au curry rouge
Crevettes géantes flambées au Pastis

LA MARGUERITE

**Sommerplatte mit verschiedenen
LIPP Spezialitäten**

Kalte andalusische Gemüsesuppe
Melone mit Bayonneschinken
Vitello Tonnato mit Rucola
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum
Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Crevettensalat mit Avocado
Redsnapper an Pesto mit Grillgemüse
Rindsfiletspiessli an Piri Piri Sauce
Pouletspiesli an roter Currysauce
Riesencrevetten mit Pastis flambiert

CHF 99.00

Wir beziehen unsere Fleischprodukte
aus den folgenden Ländern:
SCHWEIZ: Kalb, Rind, Schwein
FRANKREICH: Geflügel
IRLAND: Lamm

Preise in CHF inkl. MwSt. 06/2015