

Huîtres de Marennes d'Oléron

<i>Fine de Claire No1</i>	<i>par pièce</i>	6.00
<i>Fine de Claire No3</i>	<i>par pièce</i>	6.00
<i>Spécial de Claire No2</i>	<i>par pièce</i>	6.50
<i>Spécial de Claire No4</i>	<i>par pièce</i>	5.50
<i>Papillon</i>	<i>par pièce</i>	3.50
<i>Belon 0</i>	<i>par pièce</i>	9.00
<i>Belon 000</i>	<i>par pièce</i>	13.00
<i>Tsarskaya No2</i>	<i>par pièce</i>	9.00
<i>Gillardeau</i>	<i>par pièce</i>	13.00

ASSIETTE DÉGUSTATION «ROYALE» 41.00

1 Fine de Claire No1 und No3, 1 Spécial de Claire No2 und No4
1 Papillon de Marennes d'Oléron
1 verre de Champagne «Laurent-Perrier Brut»

ASSIETTE DÉGUSTATION «CLASSIC» 31.00

1 Fine de Claire No1 und No3, 1 Spécial de Claire No2 und No 4
1 Papillon de Marennes d'Oléron
1 verre de Château La Tour Mirambeau, Bordeaux

Coquillages & fruits de mer froid

<i>Demi homard</i>		41.00
Halber Hummer		
<i>Langoustines fraîches</i>	3 pièce	41.00
Frische Langoustinen mit Mayonnaise		
<i>Tourteau entier</i>		39.00
Ganzer Taschenkrebs		
<i>Bulots</i>	200g	19.00
Wellhornschncke		
<i>Palourdes</i>	200g	22.00
Venusmuscheln		
<i>Bigorneaux</i>	200g	19.00
Strandschnecken		
<i>Amandes</i>	6 pièces	19.00
Samtmuscheln		
<i>Bouquet de crevettes sauvages</i>	6 pièces	41.00
Wildcrevetten mit Mayonnaise		
<i>Crevettes grises</i>	100g	19.00
Kleine, graue Crevetten (ungeschält)		

Entrées froides et tièdes

<i>La petite palette de hors d'oeuvres Lipp</i>	39.00
Rosa Crevetten, Rauchlachs, Rindstatar (CH), Entenleberterrine Waldpilzsalat, Fasanenterrine mit Preiselbeeren	

<i>Bol de salade verte aux graines de potiron</i>	10.00
Grüner Salat mit Kürbiskernen	

<i>Bol de salade Lipp</i>	13.00
Blattsalat mit Gemüsestreifen, Champignons und Ei	

<i>Crevettes Royales du Groenland</i>	19.00
Royal Grönlandcrevetten an Cocktailsauce	

<i>Saumon fumé d'Écosse et sa mousse de raifort</i>	26.00	36.00
Schottischer Rauchlachs serviert mit Meerrettichschaum und getoastetem Hausbrot		

<i>Salade d'automne aux figues fraîches, chèvre tiède pignons torréfiés et jambon cru du sanglier</i>	16.00
Herbstsalat mit frischen Feigen, lauwarmen Ziegenkäse gerösteten Pinienkernen mit Wildschweinrohschinken	

Tatares

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

<i>Tatare de bœuf aux tomates séchées et basilic</i>	28.00	38.00
---	-------	-------

<i>Tartare de thon rouge Albacore au gingembre coriandre et citron vert relevé au wasabi</i>	29.00	39.00
---	-------	-------

<i>Avocat ½ Portion</i>	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 vinaigre aux fines herbes</i>	19.00
Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette	

<i>Terrine de foie gras de canard et son magret fumé oranges confites</i>	29.00	39.00
Hausgemachte Entenleberterrine und geräucherte Entenbrust mit Orangenkonfit dazu getoastetes Hausbrot		

Potages & Entrées chaudes

<i>Soupe de poisson de roche façon Lipp</i>	13.00	19.00
Fischsuppe serviert mit Brotcroûtons und Rouille Sauce		

<i>Crème de champignons du bois aux croûtons</i>	12.00
Pilzcrèmesuppe mit Croûtons	

<i>Escargots au beurre d'ail et fines herbes</i>	6 pces	21.00
Royal Grönlandcrevetten an Cocktailsauce	12 pces	32.00

<i>Os à la moëlle à la croque au sel</i>	18.00
Markknochen mit Meersalz und Toast	

Végétarien

<i>Agnolotti de courge à la crème de pain d'épics</i>	29.00
Agnolotti gefüllt mit Kürbis an Lebkuchenrahmsauce	
<i>Risotto aux cèpes et ciboulette quenelle de Mascarpone</i>	28.00
Steinpilzrisotto mit Schnittlauch und Mascarpone	

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 Tagliatelle 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		
<i>Choucroute classique</i>	39.00	
Schweinehals ungeräuchert, geräucherter Speck Pistaziensaucisson, Lipp-Frankfurter und Markknochen		
<i>Choucroute de la mer</i>	49.00	
Lachs, Jakobsmuschel, Zander, Riesencrevette Muscheln, Langoustine und gegrillter Speck auf Sauerkraut an Weissweinsauce		

Viandes et volailles de choix

<i>Paillard de veau grillé</i>	140g	43.00
Dünnes Kalbsschnitzel vom Grill		
<i>Médailles 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 thym legumés grillés et pommes rissolées</i>	49.00	
Doppelte Lammkotelettes mit Thymian serviert mit Bratkartoffeln und Grillgemüse		
<i>Magret de canard au miel fèves et mélange de quinoa</i>	45.00	
Entenbrust mit Honig serviert mit Quinoa und Saubohnen		

La mer chez LIPP

***Moules «façon Lipp»
in einem leicht cremigen Fond***

<i>Assiette de moules</i>	250g	19.50
Vorspeise		
<i>Petit pot de moules</i>	550g	36.00
Muscheln mit Pommes Frites		
<i>Grand pot de moules</i>	900g	49.00
Grosse Portion Muscheln mit Pommes Frites		

Crevettes géantes et St. Jacques sur risotto au potimarron et pistaches jet d'huile de noisette 45.00
Riesencrevetten und Jakobsmuscheln auf Kürbisrisotto mit Pistazien an Nussöl serviert

Steak de saumon rôti sur sa peau à la moutarde de Meaux, épinards au beurre et riz rouge de la Camargue 39.00
Lachssteak auf der Haut gebraten an Meauxsenfsauce serviert mit Spinat und Camarguerreis

Dos de sandre saisie à l'huile d'olive et romarin servie sur légumes grillés et pommes persillées 42.00
Zanderfilet gebraten an Olivenöl mit Rosmarin serviert mit Petersilienkartoffeln und Grillgemüse

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

<i>Pot au feu du Pêcheur</i>	49.00
Lachs, Zander, Riesencrevette, Jakobsmuschel Moules und Langoustine in einem safranisiertem Fischsud mit Broccoli und Cherrytomaten	

<i>Homard à la plancha, huile d'olive à la citronnelle</i>	
halber Hummer 39.90	ganzer Hummer 79.00
Grillierter Hummer mit Estragon und parfümiertem Olivenöl serviert mit Salzkartoffeln oder Reis dazu Grillgemüse oder Spinat	

La cuisine de la Brasserie fait partie du patrimoine français.
C'est la cuisine de nos grands-mères, la mémoire de nos provinces,
que nous, Lipp, voulons préserver.

Des choucroutes alsaciennes à la bouillabaisse marseillaise,
des fruits de mer aux pièces de boucher, des moules de Bouchots
au couscous de la mer.

Tant de saveur à retrouver et à apprécier chez Lipp.

Nos plateaux de fruits de mer

Plateau de l'Écailler

Un plateau de 25 huîtres, spécialement
sélectionnées par notre écailler.
Un „must“ pour le connaisseur d'huîtres.

Eine Platte mit 25 speziell ausgesuchten
Austern von unserem Ecailler.
Ein „muss“ für den Austernliebhaber.

CHF 129.00

Plateau du Mareyeur 69.00

2 spéciales de Claire No4, 2 fine de Claire No3
3 papillons, bigorneaux, bulots, 2 palourdes
2 moules, 3 crevettes bouquet et crevettes grises

Plateau de crustacés et coquillages cuits 119.00

1/2 tourteau, bigorneaux, bulots, 6 crevettes bouquet
Crevettes grises, 2 langoustines, 6 moules

Plateau «Lipp» 159.00

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

Plateau Royal «Lipp» 269.00

6 fines de Claire No3, 6 spéciales de Claire No2 et No4
2 belons, 6 amandes, bigorneaux, bulots, 6 palourdes
10 moules, 8 crevettes bouquet, crevettes grises
1 tourteau, 2 langoustines

Plateau Imperial «Lipp» 369.00

6 fines de Claire No3, 6 spéciales de Claire No2 et No4
4 belons, 6 amandes, bigorneaux, bulots, 8 palourdes
10 moules, 1 tourteau, 10 crevettes bouquet, crevettes grises
6 langoustines, 1/2 homard

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

Preise in CHF inkl. MwSt. 09/2015