

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

De la choucroute alsacienne aux escargots de Bourgogne,
des fruits de mer aux pieces de boucher,
des moules de Bouchots à la casserole du pêcheur

Tant de saveurs à retrouver
et à apprecier chez Lipp

Les Huîtres

| | | |
|---|-------------------------|-------|
| <i>Fine de claires No1</i> | <i>par pièce</i> | 8.00 |
| <i>Fine de claires No3</i> | <i>par pièce</i> | 6.00 |
| <i>Spécial de claires No2</i> | <i>par pièce</i> | 6.50 |
| <i>Spécial de claires No4</i> | <i>par pièce</i> | 5.50 |
| <i>Papillon</i> | <i>par pièce</i> | 3.50 |
| <i>Tsarskaya No2</i> | <i>par pièce</i> | 9.00 |
| <i>Ostra Regal</i> | <i>par pièce</i> | 9.00 |
| <i>Gillardeau</i> | <i>par pièce</i> | 13.00 |
| <i>Huîtres sauvages Hollandaises par pièce</i> | | 9.00 |

| | |
|---------------------------------------|-------|
| <i>Austern Rockefeller Art</i> | 21.00 |
|---------------------------------------|-------|

3 Fine de claire N°3 überbacken mit einer leichten pikanten
Spinat-Frühlingszwiebelkruste

| | |
|--|-------|
| <i>Assiette dégustation „Classique“</i> | 29.00 |
|--|-------|

1 Fines de Claire No1 & No3, 1 Speciales de Claire No2 & No4
1 Papillon, 1 verre de vin blanc

| | |
|---|-------|
| <i>Assiette dégustation „Royale“</i> | 39.00 |
|---|-------|

1 Fines de Claire No1 & No3, 1 Speciales de Claire No2 & No4
1 Papillon, 1 verre de Champagne

Le Plateau de l'Ecailler

« Classique »

Eine Platte mit 25 «Fines & Speciales de Claire» Austern

129.00

« Royal »

Eine Platte mit 30 speziell ausgesuchten Austern

Ein „must“ für den Austernliebhaber

5 Papillons, 4 Fines de claire n° 1, 5 Fines de claire n° 3

5 Speciales de claire n° 2 & n° 4 2 Ostra Regal, 2 Tsarskaya n° 2, 2 Gillardeau

169.00

Cuisine continue
lundi a jeudi de 11.30 a 23.30
vendredi et samedi 11.30 a 00.30
dimanche de 12.00 a 22.30

Preise in CHF inkl. MwSt. 09/2017

— L'esprit très français —

Plateaux de fruits de mer

| | |
|---|--------|
| <i>Plateau du Mareyeur</i> | 75.00 |
| 2 spéciale de Claire N°4, 2 fine de Claire N°3, 3 papillons, bigorneaux, bulots 2 palourdes, 2 moules, 3 crevettes sauvages et crevettes grises | |
| <i>Plateau de crustacés et coquillages cuits</i> | 139.00 |
| ½ homard, bigorneaux, bulots, 6 crevettes sauvages, crevettes grises 2 langoustines, 6 moules | |
| <i>Plateau „Lipp“</i> | 159.00 |
| 6 Fines de Claire N°1, 3 spéciales de Claire N°2 et N° 4, 4 papillons, 4 amandes bigorneaux, bulots, 4 palourdes, 6 crevettes sauvages, crevettes grises, ½ homard et 6 moules | |
| <i>Plateau „Royale Lipp“</i> | 299.00 |
| 6 Fines de Claire N°1, 6 spéciales de Claire N°2 et N° 4, 2 gillardeau, 4 ostrera regal 6 amandes, bigorneaux, bulots, 6 palourdes, 10 moules, 8 crevettes sauvages crevettes grisies, 1 homard, 2 langoustines | |
| <i>Plateau „Imperial Lipp“</i> | 399.00 |
| 6 Fines de Claire N°1, 6 spéciales de Claire N°2 et N° 4, 2 gillardeau, 6 ostrera regal 6 amandes, bigorneaux, bulots, 8 palourdes, 10 moules, 10 crevettes sauvages crevettes grises, 1 homard, 6 langoustines, 1 tourteau | |

Coquillages & Crustacés

| | | |
|---|-----------------|-------|
| <i>Demi honard</i> | | 49.00 |
| Halber Hummer | | |
| <i>Langoustines</i> | <i>3 pièces</i> | 36.00 |
| Frische Langoustinen mit Mayonnaise | | |
| <i>Tourteau entier</i> | <i>100g</i> | 8.00 |
| Ganzer Taschenkrebs je nach Fang zwischen 600 und 800 Gramm | | |
| <i>Bouquet de crevettes sauvages</i> | <i>6 pièces</i> | 36.00 |
| Wildcrevetten mit Mayonnaise | | |
| <i>Crevettes grises</i> | <i>100g</i> | 19.00 |
| Kleine, graue Crevetten (ungeschält) | | |
| <i>Bulots</i> | <i>200g</i> | 18.00 |
| Wellhornschnellen | | |
| <i>Bigorneaux</i> | <i>200g</i> | 16.00 |
| Strandschnellen | | |
| <i>Palourdes</i> | <i>200g</i> | 18.00 |
| Venusmuscheln | | |
| <i>A.mandes</i> | <i>6 pièces</i> | 16.00 |
| Samtmuscheln | | |

Les Tartares LIPP

| | <i>1/2</i> | <i>1/1</i> |
|--|------------|------------|
| <i>Tartare de thon rouge albacore au citron vert, coriandre et avocat</i> | 29.00 | 39.00 |
| <i>Tartare de saumon a l'aneth, crème aigre, laitue, radis et noisettes</i> | 29.00 | 39.00 |
| <i>Tartare de beuf(CH) au cognac, mini salade caésar</i> | 29.00 | 39.00 |

Entrées froides & tièdes

| | |
|--|-------------|
| <i>Bol de salade verte, tomates cerise et ciboulette</i> | 12.00 |
| Grüner Salat wahlweise mit Vinaigrette, French Dressing oder italienischer Sauce | |
| <i>Bol de salade Lipp</i> | 14.00 |
| Blattsalat mit Gemüse, gekochte Champignons und Ei | |
| <i>Poireau vinaigrette et oeuf mimosa</i> | 14.00 |
| Lauwarmer Lauch serviert mit Ei Mimosa | |
| <i>Omelette d'mufs Bio aux fines herbes</i> | 18.00 |
| Kräuter- Omelette mit Salatherzen und Radieschen | |
| <i>Avocat à la vinaigrette</i> | 16.00 19.00 |
| aux champignons | 18.00 22.00 |
| aux crevettes | 19.00 23.00 |
| <i>Artichaut à la vinaigrette aux fines herbes</i> | 21.00 |
| Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette | |

L'assiette de hors d'œuvres 39.00
Rosa Crevetten, Rauchlachs, Rindstatar (CH), Lauch an Vianigrette, Waldpilzsalat, Ei Mimosa und Entenleberterriner mit Fruch Chutney

| | |
|--|-------------|
| <i>Cocktail de Crevettes</i> | 19.00 |
| Rosa Crevetten serviert mit Cocktailsauce | |
| <i>Rémoulade de celeri et tourteau</i> | 26.00 |
| Selleriesalat mit Taschenkrebs und Mayonnaise | |
| <i>Saumon fumé d'Ecosse et toasts</i> | 27.00 37.00 |
| Rauchlachs serviert mit Toast | |
| <i>Dorade Royale et coquillages marinés au citron vert et à l'aneth</i> | 26.00 |
| Dorade Royale roh mariniert mit Zitrone, Olivenöl und Dill serviert mit Herzmuscheln | |

Salade de crabe royal à la mangue, tomate et avocat, vinaigrette de miel et coriandre 36.00
Salat von Norwegischen Königskrabben mit Mango, Tomaten Avocado an Kräuter-Vinaigrette mit Honig, Koriander

| | |
|---|-------------|
| <i>Salade Lyonnaise aux foies de volaille (CH)</i> | 22.00 |
| Mesclunsalat mit Speck, Ei, Croutons und gebratener Hühnerleber | |
| <i>Terrine de foie gras de canard</i> | 29.00 39.00 |
| <i>Chutney des figues et salade</i> | 29.00 39.00 |
| Entenleberterriner mit Feigenchutney und Blattsalat | |

Potages & Entrées chaudes

| | |
|--|-----------------|
| <i>Soupe de poissons faron LIPP</i> | 13.00 19.00 |
| Fischsuppe serviert mit Brotroutons und Rouille Sauce | |
| <i>Soupe a l'oignon gratinee</i> | 11.00 |
| Traditionelle Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère gratiniert | |
| <i>Escargots(FR), heure d'ail et persil</i> | 6 pièces 23.00 |
| Schnecken mit Knoblauch und Peterli Butter | 12 pièces 42.00 |
| <i>Os a moelle (CH) a la croque au sei</i> | 2 pièces 16.00 |
| Schnecken mit Knoblauch und Peterli Butter | |

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 | 37.00 |
| Muscheln mit Pommes Frites | | |
| <i>Grand pot de moules</i> | 900g | 49.00 |
| Grosse Portion Muscheln mit Pommes Frites | | |

| | | |
|--|----------|-------|
| <i>Sole d'Atlantique grillée ou meunière</i> | par 100g | 19.90 |
| Atlantische Seeszunge grilliert oder in Butter gebraten wahlweise mit Salzkartoffeln oder Pilaw Reis dazu Saisongemüse oder Blattspinat je nach Fang zwischen 300 und 400 Gramm | | |

| | | |
|--|-------|-------|
| <i>Filet de cabillaud en aioli</i> | | 39.00 |
| <i>Légumes de saison et pomme vapeur</i> | | |
| Kabeljaufilet an Aiolisauce serviert mit Saisongemüse und Salzkartoffeln | | |
| <i>Omble chevalier en ravigote de lentilles vertes, purée de carotte, courgette et fenouil</i> | | 45.00 |
| Saibling an einer Vinaigrette von grünen Linsen und Essiggurken Karottenpüree, gegrillten Zucchini und Fenchel | | |
| <i>Poêlée de crevettes géantes en persillade de tomate et piment doux nouilles fraîches et sauce Américaine</i> | | 42.00 |
| Riesencrevetten mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln an Krustentiersauce | | |
| <i>Ossobucco de lotte à la crème de coquillages, purée de pommes de terre au persil et anchois, laitue croquante</i> | | 47.00 |
| Seeteufel Ossobucco an einer Muschelrahmsauce, Kartoffelpüree mit Peterli und Sardellen dazu knackiger Lattich Salat | | |
| <i>Homard Canadien à la plancha, beurre aux herbes et citron</i> | 56.00 | 95.00 |
| Kanadischer Hummer gebraten mit Kräuterbutter und Zitrone Beilagen nach Wahl | | |
| <i>Cassrole du Pêcheur</i> | | 59.00 |
| Frische Fische, Riesencrevette, Jakobsmuschel, Maules, Amandes und Herzmuscheln serviert in einem safranierten Fischsud mit Tomaten, Fenchel Salzkartoffeln, Rouille Sauce und grilliertem Knoblauchbrot | | |

Plats Végétariens

| | | |
|---|--|-------|
| <i>Linguine à la crème, champignons, laitue, côte de blette et courgette</i> | | 26.00 |
| Linguine an einer Pilzrahmsauce mit Salat, Mangold und Zucchini | | |
| <i>Risotto carnaroli de potiron, oeuf poché, mesclun et vieux parmesan</i> | | 28.00 |
| Kürbisrisotto mit pochiertem Ei, Mesclun und Parmesan | | |

Plats ravigotants et choucroute

| | | |
|---|-------|-------|
| <u>Saucisson pistaché de Cheseaux (CH)</u> | 29.00 | 37.00 |
| Pistazien-Saucisson aus Cheseaux auf Linsen an Meaux-Senfsauce | | |
| <u>Rognons de veau pôelés (CH)</u> | 39.00 | |
| Kalbsnieren gebraten an Meaux-Senfrahmsauce serviert mit Tagliatelle und Saisongemüse | | |
| <u>Francfort (CH) Lipp sur choucroute (la paire)</u> | 23.00 | |
| Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut | | |
| <u>Choucroute petite (CH)</u> | 34.00 | |
| Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson und Lipp-Frankfurter | | |
| <u>Chocroute classique (CH)</u> | 44.00 | |
| Schweinhals ungeräuchert, geräucherter Speck, Pistaziensaucisson Lipp-Frankfurter und Markknochen | | |
| <u>Chocroute de la mer</u> | 55.00 | |
| Frische Fische, Jakobsmuschel, Risencrevette, Muscheln, Langoustine und grillierter Speck auf Sauerkraut an Weissweinsauce | | |

Viandes et volailles

| | | |
|--|-------|-------|
| <u>Paillard de veau grillé</u> | 140g | 43.00 |
| Kalbsschnitzel vom Grill mit Pommes Frites und Tagesgemüse | | |
| <u>Entrecôte Café de Paris Frites</u> | 220g | 49.00 |
| Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Pommes Frites und Gemüse | | |
| <u>Filet de bœuf au poivre sauce cognac, gratin et haricots verts</u> | 200g | 59.00 |
| Rindsfilet im Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen | | |
| <u>Escalope de veau viennoise (CH)</u> | 47.00 | |
| Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Tagesgemüse | | |
| <u>Demi-poulet fermier désossé et rôti, tkym, citron, légumes au four, tomate et orzo (CH)</u> | 44.00 | |
| albes Poulet ohne Knochen gebraten mit Thymian, Zitrone, gebackenem Gemüse, Tomaten und Orzo | | |
| <u>Cuisse de canard confite, pommes grenailles, carotte et chou sautés, jus a la creme de Cassis (FR)</u> | 52.00 | |
| Konfierte Entenkeule mit kleinen Kartoffeln, sautierten Karotten und Wirsing an einer creme de cassis sauce | | |

Entrecote double grillée (CH) 450 gr.
pour deux personnes
99.00

Servie avec des légumes de saison et pommes frites

Sauces aux choix

***Bearnaise, Beurre Maître d'Hôtel
ou Sauce Cognac***

Doppeltes Entrecôte vom Grill 450 Gramm
für zwei Personen

serviert mit Pommes Frites und Gemüse
dazu wahlweise Sauce Bearnaise, Kräuterbutter oder Cognacsauce

Aujourd'hui midi

Menu végétarien 26.00

Risotto mit Fenchel, Sellerie und Kohlraben
dazu ein halbes gekochtes Ei
mit Tagessuppe oder Blattsalat

Menu poisson 33.00

Rotbarbenfilet»
mit Kartoffelstock, Ratatouille und schwarzen Oliven
mit Tagessuppe oder Blattsalat

Menu viande 33.00

«Boeuf-Carotte»
Rindsfiletwürfel mit Karotten und Pappardelle an Cognacsauce
mit Tagessuppe oder Blattsalat

Les suggestions de saison

Salade de lentilles vertes, lard paysan, œuf mollet et noisettes 18.00

Linsensalat mit Speck (CH) und einem gekochten Ei

Velouté de potiron, noisettes et crème fouettée 11.00

Kürbissuppe mit Haselnüssen und Schlagrahm

Emince de veau a la Zurichoise 52.00

Zürcher Kalbsgeschnetzelttes & Kalbsnieren mit Pilzrahmsauce und Rösti (CH)

La Chasse

Terrine de gibier au foie gras, lard fumé et pistaches, poire au sirop et gelée de coing 18.00

Wildterrinerie mit geräuchertem Speck, Pistazien, Birnen und quittengelee (CH-FR)

Sur le grill :

Filet de Chevreuil 180g 49.00

Rehrücken Filet (CH)

Suprême de Faisan 150g 42.00

Fasanen Brust (GB)

Mets servis avec notre garniture classique:

Sauce grand veneur, spätzli au beurre, choux rouge braisé,
poire au sirop et châtaignes confites
Butterspätzli, Rotkohl, Birne und kandierten Marroni, Wildsauce

Saute de lievre a la creme de cassis, mousseline de celeri, embeurree de choux et pomme caramelisee 49.00

Gebrautes Wildhasenfilet an schwarzer Johannesbeersauce
mit Sellerimousse, bestreut mit karamelisierten Äpfeln (CH)

Jarret de cerf braisé au vin rouge, polenta, carottes, champignons, ravigote de ciboulette au citron 44.00

Hirschhaxe in Rotwein geschmort mit Polenta, Karotten und Pilzen an einer
Kräutersauce mit Schnittlauch und Zitrone (AT)

Les Champignons

Poêlée de champignons des bois frais

Choix en fonction de la cueillette
Sautierte frische Waldpilze

En Entrée 140g 15.00

Vorspeise

En Plat 200g 22.00

Hauptgang

Accompagnez vos champignons:

Mit einem pochiert Bio Ei 6.00
Mit einem Markknochen (CH) 8.00
Mit einem Stück grillierter Entenleber (FR) 18.00

Boeuf Bouilli, os à moelle, sauce raifort

39.00

Tafelspitz mit Markknochen, Gemüse und Salzkartoffeln
dazu Apfel-Meerrettichschaum (CH)