

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 sauvage et crevettes grises

Plateau de crustacés et coquillages cuits 119.00

1/2 homard, palourdes, bulots, 6 crevettes sauvage
Crevettes grises, 2 langoustines, 6 moules

Plateau «Lipp» 159.00

2 fine de Claire No1, 3 spéciales de Claire No2 et No4
4 papillons, 4 amandes, bigorneaux, bulots, 4 palourdes
6 crevettes sauvage, crevettes grises, 1/2 homard et 6 moules

Plateau Royal «Lipp» 269.00

6 fine de Claire No1, 6 spéciale de Claire No2 et No4
2 Tsarskaya, 2 Gillardeau, 2 belons, 6 amandes, bigorneaux, bulots
6 palourdes, 10 moules, 8 crevettes sauvage, crevettes grises
1 homard, 2 langoustines

Plateau Imperial «Lipp» 369.00

6 fine de Claire No1, 6 spéciale de Claire No2 et No4
2 Tsarskaya, 2 Gillardeau, 4 belons, 6 amandes, bigorneaux, bulots
8 palourdes, 10 moules, 10 crevettes sauvage, crevettes grises
1 homard, 6 langoustines

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

Preise in CHF inkl. MwSt. 01/2016

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>Tsarskaya No2</i>	<i>par pièce</i>	9.00
<i>Gillardeau</i>	<i>par pièce</i>	13.00
<i>Galway Bay Kelly Oyster</i>	<i>par pièce</i>	13.50

ASSIETTE DÉGUSTATION «Royale» **41.00**
 1 Fine de Claire No1 und No3, 1 Spécial de Claire No2 und No4
 1 Papillon, 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 No4
 1 Papillon, 1 verre de Château La Tour Mirambeau, Bordeaux

Austern Rockefeller Art

3 Fine de Claire No3 überbacken mit einer leichten pikanten
 Spinat-Frühlingszwiebelkruste

21.00

Coquillages & fruits de mer froid

<i>Demi homard</i>		48.00
Halber Hummer		
<i>Langoustines fraîches</i>	3 pièces	36.00
Frische Langoustinen mit Mayonnaise		
<i>Tourteau entier</i>	par 100g	7.00
Ganzer Taschenkrebs (je nach Fang, 600g - 800g)		
<i>Bulots</i>	200g	17.00
Wellhornschncke		
<i>Palourdes</i>	200g	18.00
Venusmuschel		
<i>Bigorneaux</i>	200g	18.00
Strandschnecken		
<i>Amandes</i>	6 pièces	15.00
Samtmuscheln		
<i>Bouquet de crevettes sauvages</i>	6 pièces	36.00
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 de baby lettuce aux lardons, croûtons, œuf hachés, noix et fromage de chèvre</i> 22.00
Babylattich serviert mit Speck, Croûtons und gehacktem Ei dazu lauwarmen Ziegenkäse und Nüsse

Tatares

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

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

<i>Tatar de thon rouge Albacore au gingembre coriandre, citron vert et 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 à la vinaigrette 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 courge aux croûtons de pain d'épices</i> 13.00
Kürbiscrèmesuppe mit Lebkuchencroûtons

<i>Escargots au beurre d'ail et fines herbes</i> 21.00
Schnecken überbacken mit Knoblauchkräuterbutter 6 pces
<i>Os à la moëlle à la croque au sel</i> 32.00
Markknochen mit Meersalz und Toast 12 pces

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

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 39.00
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 300 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	

Végétarien

***Agnolotti de courge au beurre de raisins,
noix et pommes séchées*** 28.00

Agnolotti gefüllt mit Kürbis an Traubenbutter mit Nüssen
und getrockneten Äpfeln

***Risotto aux champignons de bois et ciboulette,
quenelle de Mascarpone*** 28.00

Waldpilzrisotto mit Schnittlauch und Mascarpone

Plats ravigotants et choucroute

Saucisson pistaché de Cheseaux (CH) 29.00 37.00

Pistazien-Saucisson aus Cheseaux
auf Linsen an Meaux-Senfsauce

Rognons de veau pôelés 39.00

Kalbsnieren gebraten an Meaux-Senfrahmsauce mit
Tagliatelle und Saisongemüse

Francfort (CH) Lipp sur choucroute (la paire) 23.00

Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut

Petite choucroute 34.00

Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson
und Lipp-Frankfurter

Choucroute classique 39.00

Schweinehals ungeräuchert, geräucherter Speck
Pistaziensaucisson, Lipp-Frankfurter und Markknochen

Choucroute de la mer 49.00

Lachs, Jakobsmuschel, Zander, Riesencrevette
Muscheln, Langoustine und gegrillter Speck auf
Sauerkraut an Weissweinsauce

Viandes et volailles de choix

Paillard de veau grillé 140g 43.00

Dünnes Kalbsschnitzel vom Grill

Médailles Filet de bœuf grillé 180g 59.00

Rindsfilet vom Grill

Entrecôte de bœuf grillé 200g 49.00

Rindsentrecôte vom Grill

Die Grilladen servieren wir mit Pommes Frites und Tagesgemüse
dazu Sauce béarnaise oder Lipp-Knoblauchkräuterbutter

Escalope de veau viennoise «minute» 45.00

Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Tagesgemüse

***Côtes double d'agneau rôties à la fleur de thym
legumés grillés et pommes rissolées*** 49.00

Doppelte Lammkotelettes mit Thymian
serviert mit Bratkartoffeln und Grillgemüse

***Magret de canard au miel
fèves et mélange de quinoa*** 45.00

Entenbrust mit Honig
serviert mit Quinoa und Saubohnen

La fête du homard

<i>Terrine de homard et sa petit salade de mangue et avocat</i>	26.00
Hummerterriner serviert mit Mango-Avocadosalat	
<i>Bisque de homard parfumée au Rémy Martin</i>	19.00
Hummerschaumsuppe parfümiert mit Rémy Martin	
<i>Homard à la plancha au pistou et légumes grillés</i>	79.00
Ganzer grillierter Hummer an Basilikumpesto mit Grillgemüse	
<i>Fricassée de homard au Porto blanc sur chou frisé Et tranches de lard grillées, pommes persillées</i>	79.00
Hummerfrikassee vom ganzen Hummer mit weissem Portwein auf Wirsing mit Speckstreifen und Petersilienkartoffeln	
<i>Ravioli de homard à la crème d'estragon et poireaux frits</i>	29.00
Hummerravioli an Estragonrahmsauce und frittierten Lauchstreifen	

Les Suggestions

Entrecôte Café de Paris

Entrecôte überbacken mit Cafe de Paris
serviert mit Pommes Frites und Gemüse

49.00

Boeuf bouilli, os à la moëlle, sauce raifort

Tafelspitz mit Markknochen, dazu Meerrettich-Apfelschaum,
Gemüse und Salzkartoffeln

39.00

Entrecôte double für 2 Personen 400 Gramm

serviert mit Gemüse und Pommes Frites
dazu wahlweise Sauce Béarnaise oder
Kräuterbutter

99.00

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

Preise in CHF inkl. MwSt. 01/2016

— L'esprit très français —