

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

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

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

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

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

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

<b><i>Assiette dégustation „Royale“</i></b>	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. 11/2017

— L'esprit très français —

## Plateaux de fruits de mer

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

## Coquillages & Crustacés

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

### Les Tartares LIPP

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

## Entrées froides & tièdes

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

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

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

## Potages & Entrées chaudes

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

## La mer chez Lipp

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

<b><i>Assiette de moules</i></b>	250g	19.50
Vorspeise		
<b><i>Petit pot de moules</i></b>	550g	37.00
Muscheln mit Pommes Frites		
<b><i>Grand pot de moules</i></b>	900g	49.00
Grosse Portion Muscheln mit Pommes Frites		

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

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

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

## Plats ravigotants et choucroute

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

## Viandes et volailles

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

## Les suggestions de saison

**Salade de lentilles vertes, lard paysan, œuf mollet et noisettes** **18.00**  
Linsensalat mit Speck (CH) und einem gekochten Ei

**Noix de saint-jacques fraîches de Norvège marinées au citron vert** **60g 28.00**  
Norwegische Jakobsmuscheln mariniert mit Olivenöl und Limettensaft

**Marinière de coques sauvages de la mer des Wadden** **200g 18.00**  
Herzmuscheln aus dem Wattenmeer an einem Weissweinsud

**Velouté de champignons des bois** **11.00**  
Waldpilzcrèmesuppe

**Terrine de gibier au foie gras, lard fumé et pistaches, poire au sirop et gelée de coing** **18.00**  
Wildterrinen mit geräuchertem Speck, Pistazien, Birnen und Quittengeleé (CH-FR)

**Foie gras de canard sauté, purée de bettrave ananas caramélisé, potiron et réduction de Porto** **46.00**  
Sautierte Entenleber (FR) mit Rindpüree  
karamellisierter Ananas und Kürbis an einer Portweinreduktion

**Noix de saint-jacques Norvégiennes grillées fondue de poireaux salsifis, rutabaga topinambour et crème de crustacés** **58.00**  
Grillierte frische Jakobsmuscheln mit Lauch, Schwarzwurzel gelben Kohlraben und Topinambour an einer Meeresfrüchtereduktion

**Pavé de bar de ligne, écrasé de pommes de terre au persil coques et sauce Grenobloise** **62.00**  
Grillierter Wolfsbarsch aus Wildfang mit Petersilien-Kartoffeln, Herzmuscheln und Sauce Grenobloise

**Demi Homard Thermidor** **62.00**  
Gratinierter halber Hummer mit Pilzen, Stangensellerie  
Béchamel-Tomatensauce überbacken mit Greyerzer Käse

**Émincé de veau à la Zurichoise** **52.00**  
Zürcher Kalbgeschnetzeltes & Kalbsnieren mit Pilzrahmsauce und Rösti (CH)

***Boeuf Bouilli, os à moelle, sauce raifort***

39.00

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