

Desserts

La vitrine de notre pâtissier

Verrine aux fraises 6

Meringue, Erdbeergelee, frische Erdbeeren
Erdbeermousse
Meringue, strawberry jelly, fresh strawberries
strawberrycream

Verrine aux deux chocolats et Porto 6

Zweierlei Schokoladenmousse und Portweingelee
Duo of chocolate mousse and port wine jelly

Verrine coco - passion 6

Passionsfrucht-Creme, Kokosmousse, Biskuit und Meringue
Cream of passionfruit, coconut mousse, biscuit and meringue

Tartelette à la rhubarbe 9

Rhabarber, Streusel, Erbeersorbet
Rhubarb, crumble, strawberry sorbet.

« Mini » *iles flottantes* 6

Pochiertes Eiweiss, Sauce Anglaise, Mandelsplitter
Poached eggwhite, vanilla sauce and toasted almond

« Mini » *mille feuilles LIPP* 6

Lipp Mini-Cremeschnitte
Mille-feuille mini LIPP

Crème caramel 9

Klassisches Karamelköpfchen
Crème caramel

Tarte au citron meringuée LIPP 9

Das traditionelle Lipp Zitronenküchlein mit Meringue
The Lipp traditional lemon tart with meringue

Barre noisettes, caramel et chocolat 9

Schokoladenbiskuit, Milschokoladencreme, Caramelsauce
Knusperboden, Pralinencanache
Chocolatebiskit, chocolatecream, caramelsauce
crisp pralines canache

Paris - Brest 9

Brandteiggebäck mit einer Haselnuss Buttercreme gefüllt
Choux pastry filled with hazelnut flavoured cream

Tarte aux fruits de moment 9

Saisonaler Früchtekuchen mit einer Kugel Vanilleglace
Fruit tart of the moment with a scoop of vanilla ice cream

Coupe de fraises et crème fouettée 150 gr 9

Erdbeeren mit Schlagrahm
Strawberrys with whipped cream

Les classiques de la brasserie LIPP

Crème brûlée 9
 Creme brulee

Mille-Feuille à la minute Petit faim 14
 9
 Cremeschnitte à la minute zubereitet
 Mille-feuille prepared à la minute

Soufflé glacé au Grand Marnier 14
 Soufflé Glace mit Grand Marnier
 Ice soufflé with Grand Marnier

Mousse au chocolat 14
 Schokoladenmousse
 Chocolate mousse

Tarte fine et croustillante aux pommes 14
 Lipp's legendärer feinkrustiger Apfelkuchen
 Lipps legendary thin crust apple pie
 Zubereitungszeit ca.15 Minuten/preparation time 15 minutes

Moelleux au chocolat 14
 Warmer Schokoladenkuchen serviert mit Grünteeglace
 Warm mellow chocolate cake served with green tea ice cream
 Zubereitungszeit ca.15 Minuten/preperation time 15 minutes

Salade de fruits frais Petit faim 11
 7.00
 Frischer Fruchtsalat
 Fresh fruit salad

Profiteroles à la glace vanille 2 pc 9
 Profiteroles mit Vanilleglace 3 pc 12
 und Schokoladensauce
 Profiteroles filled with vanilla ice cram 4 pc 15
 topped with chocolate sauce

Le fromage

La Sélection de saison de notre fromager
 (Demandez l'assortiment à votre serveurur)

Juste un fromage	(60 gr.)	8
Assiette de trois fromages	(120 gr.)	14
Assiette de cinq fromages	(200 gr.)	22

Servis avec des raisins, quelques noix et de la gelée de fruits

Unsere Milchprodukte stammen aus der Region,
 Käse aus Frankreich, Schweizer Eier aus Freilandhaltung
 Our dairy products are from the region, cheese from France,
 we use Swiss free range eggs.

Pour finir en beauté...

Ronde de desserts pour 4 personnes 42

Crème brûlée, Mille-feuilles, barre forêt noire , Mousse au chocolat, assortiments de Lipp-Sorbets

Creme brulee, Cremeschnitte, Schwarzwälder «Riegel», Schokoladenmousse und eine Variation von Lipp-Sorbets

Creme brulee, mille-feuille, Black forest bar, chocolate mousse and a variation of Lipp sorbets

Le café gourmand 15.20

Espresso oder Kaffee serviert mit Schokoladenmousse, Mini Zitronenküchlein, Blaubeeren «Financier», Mini Crème Brûlée

Choose between a coffee or an espresso

served with chocolate mousse, mini lemon pie, blueberry biscuit and mini crème brulee

Le café plus 9.20

Espresso oder Kaffee serviert mit 1 cl Calvados VSOP

Coffee or espresso served with 1 cl Calvados VSOP

Sorbets digestifs LIPP

	Petit faim	
<i>Bollinger Champagne</i>	9	15

Zitronensorbet mit Bollinger Champagner

Lemon sorbet with BollingerChampagne

	9	15
--	---	----

Colonel

Zitronensorbet mit Vodka

Lemon sorbet with Vodka

	9	15
--	---	----

Lorraine

Bimensorbet mit Williamine

Pear sorbet with Williamine

	9	15
--	---	----

Aurore

Himbeersorbet mit Himbeerbrand

Raspberry sorbet with raspberry brandy

***Geniessen Sie zu Ihrem Dessert ein Glas Süßwein,
wir haben eine auserlesene Auswahl für Sie
auf der nächsten Seite zusammengestellt***

Coupes glacées

	Petit faim	
<i>Coupe Jacques</i>	9.00	13.00

Vanilleglace und Himbeersorbet serviert mit Fruchtsalat
Vanilla ice cream and raspberry sorbet served with fruit salad

<i>Coupe dame blanche</i>	9.00	13.00
----------------------------------	------	-------

Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm
Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

<i>Banana LIPP</i>	14.00
---------------------------	-------

Banane mit Vanilleglace und Himbeersorbet dazu Schokoladensauce und Schlagrahm
Banana with vanilla ice cream, raspberry sorbet, chocolate sauce and whipped cream

	Petit faim	
<i>After eight</i>	9.00	13.00

Schokoladen- und Zitronensorbet mit Minzlikör
Chocolate and lemon sorbet with mint liqueur

<i>Café glacé Liégeois</i>	11.20
-----------------------------------	-------

Eiskaffee
Coffee ice cream with espresso

<i>Les frappés au choix</i>	10.00
------------------------------------	-------

Vanille, Himbeer, Schokolade oder Kaffee
Vanilla, raspberry, chocolate or coffee

Alle Coupes werden mit unserem LIPP Glace hergestellt

Glaces et sorbets artisanaux LIPP

Unsere LIPP Sorbets und Glace werden
nach unserem Rezept hergestellt
Auch zum Mitnehmen (2.4 lt. à 49.00)

<i>Boule de glace / sorbet</i>	4.00
---------------------------------------	------

Glace

Vanille Bourbon, Café, thé vert

Sorbet

Framboise, Citron, Chocolat, Poire Williams, Mango

<i>Chantilly / whipped cream</i>	2.50
---	------

<i>Sauce chocolat / chocolate sauce</i>	2.50
--	------

Vin liqueureux en verre

	5 cl	1 dl
<i>Château Doisy Vedrines Sauternes 14</i>	12.00	24.00

Schönes Fruchtspiel von Mirabellen und Aprikosen mit einer leichten Note von Honig

Les vins liqueureux

<i>Suisse</i>	½ bout
<i>Bianco dolce „Sweet dreams“</i>	85.00

Aromen von Quitte, Aprikose und Zitrusfrüchten ausgewogenes Spiel zwischen Süsse und Säure

<i>Blauburgunder Le Soleil</i>	92.00
---------------------------------------	-------

Ein Süßwein aus 100% Pinot Noir der nach dem Portweinverfahren gekeltert wurde und im Barrique ausgebaut. Durch seine beerigen Aromen ein idealer Begleiter zu Schokolade oder Käse

<i>France</i>	½ bout
<i>Château Doisy Vedrines Sauternes 2014</i>	69.00

Schönes Fruchtspiel von Mirabellen und Aprikosen mit einer leichten Note von Honig

<i>Château Nairac Sauternes 2009</i>	86.00
---	-------

Bouquet von Marrokminze, Rosinen, Akazienhonig und Orangenblüten verspielte elegante Süsse zeichnen diesen Wein aus

Le grand Sauternes

	½bout	1/1 bout
<i>Château d'Yquem 2013 / 1996</i>	299.00	450.00

Goldgelbe Farbe mit wundervollen Düften von Orangenschale, Honig, gelben Pfirsich und Aprikose. Je länger man diesen Wein genießt umso mehr Aromen entdeckt man in ihm.
Ein wahres Trinkvergnügen

Les thés

	Portion
<i>English Breakfast</i>	7.00
Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel prickelnd und spritzig Ideale Ziehzeit 3-4 Minuten	
<i>Earl Grey</i>	7.00
Vollaromatischer Darjeeling aromatisiert mit der Bergamotte, welches dem Tee sein spritziges Zitrusaroma verleiht Ideale Ziehzeit 3-4 Minuten	
<i>Greenleaf</i>	7.00
Grüntee aus dem indischen Hochland zart herb im Geschmack Ideale Ziehzeit 2-3 Minuten	
<i>Morgentau</i>	7.00
Aromatisierter Grüntee mit Mango-Zitrusgeschmack Ideale Ziehzeit 2-3 Minuten	
<i>Jasmin Gold</i>	7.00
Aromatisierter Grüntee mit Jasminblüten Ideale Ziehzeit 2-3 Minuten	
<i>Verveine</i>	7.00
Erfrischender Kräutertee mit Eisenkraut und Zitrusaroma Ideale Ziehzeit 5-8 Minuten	
<i>Fruity Camomille</i>	7.00
Wohltuender Kräutertee mit Kamille und Orangenblüten Ideale Ziehzeit 5-8 Minuten	
<i>Sweet Nana</i>	7.00
Pfefferminztee mit erfrischender Würze Ideale Ziehzeit 5-8 Minuten	
<i>Vanilla Rooibos</i>	7.00
Südafrikanischer Kräutertee mit aromatischem Vanillearoma Ideale Ziehzeit 5-8 Minuten	
<i>Red Fruit</i>	7.00
Beerentee mit Aromen von roten Beeren Ideale Ziehzeit 8-10 Minuten	

Alle unsere Tees werden mit offenem Tee in Kännchen serviert

Was bedeutet die ideale Ziehzeit

Bei Schwarztee wirkt der Tee bei einer Ziehzeit von 3 Minuten anregend, da das Koffein noch voll entfalten ist. Je länger der Tee zieht desto mehr kann sich das Koffein abbauen und wirkt daher nicht mehr anregend. Bei längerem ziehen als 5 Minuten wird der Tee meist bitter.

Kräutertees entfalten ihr Aroma je länger die Ziehzeit ist umso besser und werden intensiver. Eine Ziehzeit von 10 Minuten sollte aber dennoch nicht überschritten werden.