

Nos Plateaux de Fruits de Mer *

<i>Le Petit Plateau Découverte</i>	99
Die Meeresfrüchteplatte zum Entdecken 2 Fines de Claire n°1, 2 Spéciales de Claire n°4, 2 crevettes sauvages, demi homard, moules, couteaux, amandes	
<i>Plateau du Mareyeur</i>	75
2 Spéciales de Claire n°4, 2 Fines de Claire n°3, 3 Papillons, bigorneaux, bulots, 2 palourdes, 2 moules, 3 crevettes sauvages, crevettes grises	
<i>Plateau de coquillages et crustacés cuits</i>	175
Demi homard, 1 tourteau, bigorneaux, bulots, 4 crevettes sauvages, crevettes grises, 2 langoustines, moules, coques, couteaux	
<i>Plateau « LIPP »</i>	215
6 Fines de Claire n°1, 3 Spéciales de Claire n°2 et n°4, 4 Papillons, amandes, bigorneaux, bulots, palourdes, 6 crevettes sauvages, crevettes grises, ½ homard, moules, couteaux	
<i>Plateau « Royal »</i>	315
6 Fines de Claire n°1, 6 Spéciales de Claire n°2 et n°4, 2 Gillardeau, 4 Ostra Regal, 6 amandes, bigorneaux, bulots, palourdes, moules, 8 crevettes sauvages, crevettes grises, 1 homard entier, 2 langoustines, couteaux	
<i>Plateau « Imperial »</i>	399
6 Fines de Claire n°1, 6 Spéciales de Claires n°2 et n°4, 4 Gillardeau, 6 Ostra Regal, amandes, bigorneaux, bulots, palourdes, moules, 10 crevettes sauvages, crevettes grises, 1 homard entier, 6 langoustines, 1 tourteau, couteaux	

Coquillages & Crustacés *

<i>Demi homard</i>		49
Gekochter Halber Hummer		
<i>Langoustines</i>	3 pièces	36
Gekochte Langoustinen mit Mayonnaise		
<i>Tourteau entier</i>	100 gr	8
Ganzer Taschenkrebs je nach Fang zwischen 600 und 800 Gramm		
<i>Bouquet de crevettes sauvages</i>	6 pièces	36
Gekochte Wildcrevetten mit Mayonnaise		
<i>Crevettes grises</i>	100 gr	19
Kleine gekochte graue Crevetten (ungeschält)		
<i>Bulots</i>	200 gr	18
Wellhornschnellen gekocht		
<i>Bigorneaux</i>	200 gr	16
Strandschnellen gekocht		
<i>Palourdes</i>	200 gr	18
Venusmuscheln		
<i>Amandes</i>	6 pièces	16
Samtmuscheln		
<i>Couteaux</i>	200 gr	18
Messermuscheln gekocht		

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

En cas d'allergies et d'intolérances, veuillez contacter nos serveurs.

* Für die genau Herkunft wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

* Si vous désirez savoir l'origine, veuillez consulter votre serveur

Preise in CHF inkl. MwSt 11/2018

Les Huîtres *

<i>Fines de claire n° 1</i>	par pièce	8
<i>Fines de claire n° 3</i>	par pièce	6
<i>Spéciales de claire n° 2</i>	par pièce	6.50
<i>Spéciales de claire n° 4</i>	par pièce	5.50
<i>Papillon</i>	par pièce	4
<i>Tsarskaya n° 2</i>	par pièce	9
<i>Ostra Regal</i>	par pièce	9
<i>Gillardeau °2</i>	par pièce	13
<i>Huîtres sauvages Hollandaises</i>	par pièce	9
<i>Belons 000</i>	par pièce	13
<i>Brandy Bay Oysters</i>	par pièce	9

Huîtres façon « Rockefeller »

3 Fines de Claire n°3
überbacken mit einer leichten pikanten
Spinat-Frühlingszwiebelkruste

21

Assiette de dégustation « Classique » 35

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

Assiette de dégustation « Royale » 45

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

Le Plateau de l'Écailler

« Classique » 129

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

« Le must »

Eine Platte mit 30 speziell ausgesucht Austern 169

Ein „must“ für den Austernliebhaber

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

5 Spéciales de claire n°2 & n°4

2 Ostra Regal, 2 Tsarskaya n°2, 2 Gillardeau

Les Tartares LIPP

Tartare de thon rouge albacore 1/2 1/1
29 39
au citron vert, coriandre et avocat

Tartare de saumon à l'aneth, crème 29 39
aigre, laitue, radis et noisettes

Tartare de bœuf^(CH) au cognac, 29 39
petite salade Caesar

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

En cas d'allergies et d'intolérances, veuillez contacter nos serveurs.

* Für die genau Herkunft wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

* Si vous désirez savoir l'origine, veuillez consulter votre serveur

Preise in CHF inkl. MwSt 11/2018

Entrées Froides & Tièdes

<i>L'œuf mayonnaise</i>			6
Gekochtes Ei mit Mayonnaise			
<i>Bol de salade verte, tomates et ciboulette</i>			12
Grüner Salat mit Tomaten und Schnittlauch wahlweise mit Vinaigrette, French Dressing oder italienischer Sauce			
<i>Bol de salade LIPP</i>			14
Blattsalat mit Gemüse, Champignons und gekochtem Ei			
<i>Rémoulade de céleri</i>			12
Selleriesalat mit Mayonnaise			
<i>Poireau-vinaigrette et son oeuf mimosa</i>			14
Lauwarmer Lauch serviert mit Schalotten und Mimosa Ei			
<i>Salade de lentilles vertes et son œuf poché</i>			14
Grüner Linsensalat mit pochiertem Ei			
<i>Avocat-vinaigrette</i>			18
Avocat aux champignons			
Avocat aux crevettes			
<i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i>			21
Gedämpfte Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette			
<i>Cocktail de crevettes</i>			22
Rosa Crevetten serviert mit Cocktailsauce			
<i>Saumon fumé d'Écosse, condiments, sauce raifort et toasts</i>	1/2	1/1	
	28	37	
Schottischer Rauchlachs serviert mit Toast und Sauce raifort			
<i>Dorade Royale et coquillages marinés au citron vert et à l'aneth</i>			26
Rohe marinierte Dorade Royale mit Zitrone, Olivenöl und Dill serviert mit Herzmuscheln			
<i>Salade de crabe royal à la mangue, tomate, coriandre et avocat, vinaigrette au miel</i>			36
Salat von Norwegischen Königskrabben mit Mango, Tomaten Avocado an Kräuter-Vinaigrette mit Honig, Koriander			
<i>Sardines à l'huile d'olive extra vierge</i>	Boîte		21
Sardinen in der Dose mit extra Olivenöl extra vierge			
<i>L'assiette de hors d'œuvres LIPP</i>			39
Rosa Crevetten, Rauchlachs, Rindstatar (CH), Lauch an Vinaigrette, Waldpilzsalat, Ei Mimosa und Entenleberterrinen mit Frucht Chutney			
<i>Salade Lyonnaise</i> (CH)			22
Mesculnsalat mit Speck, Ei, Croutons und gebratener Hühnerleber			
<i>Terrine de foie gras de canard</i> (FR)	1/2	1/1	
<i>chutney et salade verte</i>	29	39	
Entenleberterrinen mit Feigenchutney und Salat			
Potages & Entrées chaudes			
<i>Soupe de poissons façon LIPP</i>	1/2	1/1	
	13	19	
Fischsuppe serviert mit Brotcroutons und Rouille Sauce			
<i>Soupe à l'oignon gratinée</i>			11
Traditionelle Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère gratiniert			
<i>Escargots</i> (FR), <i>beurre d'ail et persil</i>	6 pièces		23
Schnecken mit Knoblauch und Peterlibutter	12 pièces		42
<i>Os à moelle</i> (CH) <i>à la croque au sel</i>			16
Markknochen mit Meersalz und Toast			
<i>Omelette d'œufs Bio aux fines herbes</i>			18
Kräuter-Omelette mit Salatherzen und Radieschen			

Plats Ravigotants et Choucroutes

Petite faim

<i>Saucisson pistaché de Chessaux</i> (CH)	29	37
Pistazien-Saucisson aus Chessaux auf Linsen an Meauxsenfsauce		
<i>Rognons de veau poêlés à la moutarde</i> (CH)		39
Kalbsnieren gebraten an einer Meaux-Senfrahmsauce mit Karotten und Rösti		
<i>La paire de Francfort Lipp</i> (CH)	la paire	23
Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut		
<i>Choucroute petite</i> (CH)		34
Klein Portion Sauerkraut mit geräuchertem Speck, Pistazien-Saucisson und Lipp-Frankfurter		
<i>Choucroute classique</i> (CH)		44
Geräucherter Schweinshals und Speck, Pistazien-Saucisson, Lipp-Frankfurter und Markknochen auf Sauerkraut		
<i>Choucroute de la mer</i>		55
Jakobsmuschel, Riesencrevetten, Muscheln Langustine, kleine Stückchen von Lachs, Seeteufel und Kabeljau sowie grillierter Speck auf Sauerkraut an einer Weissweinsauce		

Viandes & Volailles

<i>Paillard de veau grillé</i> (CH)	140 gr	43
Kalbsschnitzel vom Grill mit Pommes Frites und Tagesgemüse		
<i>Black Angus Entrecôte Café de Paris</i> (IRL)	220 gr	54
Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter, serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
<i>Escalope de veau Viennoise, salade de pommes de terre et beurre d'anchois</i> (CH)		47
Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat und Sardinienbutter		
<i>Filet de bœuf au poivre, sauce cognac et pomme purée</i> (CH)	200 gr	59
Rindsfilet im Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree		
<i>Suprême de volaille jaune aux morilles, nouilles au beurre</i> (FR)		47
Maispoulardenbrust mit Morcheln und Butternudeln		
<i>Cuisse de canard confite, pommes grenailles, légumes au four et jus à la crème de cassis</i> (FR)		47
Konfierte Entenkeule mit kleinen Kartoffeln, Gemüse an einer Crème de cassis sauce		
<i>Émincé de veau à la Zurichoise</i> (CH)		52
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes & Kalbsnieren mit Pilzrahmsauce und Rösti		
<i>Black Angus Entrecôte Double Grillée</i> (IRL)		
450 gr.		
pour deux personnes 109		
<i>Servie avec des légumes de saison et pommes frites</i>		
<i>Sauces aux choix</i>		
<i>Béarnaise, Beurre Maître d'Hôtel</i>		
<i>ou Sauce Cognac</i>		
Doppeltes Black Angus Entrecôte (IRL) vom Grill 450 Gramm für zwei Personen		
serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
dazu wahlweise Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder Cognacsauce		

La Mer chez LIPP

Moules « façon LIPP »
in einem leicht cremigen Fond

Assiette de moules 250 gr 19.50

Vorspeise

Petit pot de moules 550 gr 37.50

Portion Muscheln mit Pommes Frites

Grand pot de moules 900 gr 49.50

Grosse Portion Muscheln mit Pommes Frites

Sole de l'Atlantique grillée ou meunière pro 100g 19.90

Atlantische Seezunge grilliert oder in Butter gebraten
wahlweise mit Salzkartoffeln oder Pilaw Reis
und Saisongemüse oder Blattspinat
je nach Fang ist die Seezunge zwischen 300 und 400 Gramm

Aioli de cabillaud 39

Kabeljaufilet an Aiolisauce
serviert mit Gemüse, Salzkartoffeln und gekochtem Ei

***Omble chevalier en ravigote de lentilles vertes,
carotte, courgette et fenouil*** 45

Saibling an einer Vinaigrette von grünen Linsen und Essiggurken,
Karottenpüree, gegrillten Zucchini und Fenchel

***Crevettes géantes en persillade de piment et
poivrons, macaroni sauce Américaine*** 42

Riesencrevetten mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln
an Krustentiersauce

***Ossobuco de lotte à la crème de coquillages,
pomme purée persil-anchois*** 47

Seeteufel Ossobuco an einer Muschelrahmsauce, Kartoffelpüree mit
Petersilie und Sardellen

***Homard canadien à la plancha, beurre
aux herbes et citron*** 1/2 1/1
56 95

Kanadischer Hummer gebraten mit Kräuterbutter und Zitrone, Beilagen
nach Wahl

Casseroles du pêcheur 59

Frische Fische (Tagesfang), Riesencrevette, Jakobsmuschel, Moules,
Amandes und Herzmuscheln serviert in einem safranierten Fischsud mit
Tomaten, Fenchel, Salzkartoffeln, Rouille Sauce und grilliertem
Knoblauchbrot

Plats Végétariens

***Cannellonis farcis aux épinards, courge et
ricotta gratinés*** 28

Spinat und Kürbis Cannelloni mit Ricotta überbacken

Risotto carnaroli BIO aux champignons 28

Risotto carnaroli BIO mit Pilzen

Les suggestions de saison

Les Asperges de la Ferme Jucker à Rafz

	200gr	350gr
<i>Botte d'asperges blanches</i>	26	34
Unser Spargel wird mit Salzkartoffeln und einer Sauce ihrer Wahl Hollandaise, Vinaigrette oder Mayonnaise serviert.		
<i>Accompagnez vos asperges</i>		
mit einem 6 Minuten Ei aus Biohaltung		6
mit gekochtem Schinken (CH) (60 gr.)		9
mit hausgeräuchertem schottischem Lachs (60 gr.)		12
mit grillierter Entenleber (F) (foie gras de canard, 50 gr.)		16
<i>Crème Argenteuil</i>		15
Spargel Cremesuppe		
<i>Salade de homard</i> (US) <i>aux asperges</i>		36
Hummersalat mit Spargel		
<i>Asperges vertes grillées, œuf bio poché, sauce caesar et copeaux de parmesan</i>		26
Grillierter grüner Spargel, Bio Ei, Caesar Sauce , Parmesanspalten		
<i>Tentacule de poulpe</i> (E) <i>rôtée, asperges vertes, chorizo, pipérade et citron</i>		42
Gebratenes Oktopusbein mit grünem Spargel, Chorizo Peperonichutney und Zitrone		

Terrine de campagne (CH-FR) 23

bouquet de salade et pain grillé

Saisonal hausgemachte Land Terrine, Salat und Toasts

Tête et langue de veau (CH), ***sauce ravigote*** 39

Kalbskopf und Zunge an einer Kräutervinaigrette mit Salzartoffeln, Karotten und einem hartgekochtem Ei

Côtelettes d'agneau grillées (CH) 140gr 280gr

caviar d'aubergine, ratatouille, pistou et tapenade

39 58

Gegrillte Lammkoteletts mit Auberginenkaviar, Ratatouille, Pesto und Tapenade