

## 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, Erdbeersorbet  
Rhubarb, crumble. strawberry sorbet.

***Coupe de fraises et crème fouettée (150gr)*** 9

Erdbeeren mit Schlagrahm  
Strawberrys with whipped cream

**« 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, Milkschokoladencreme, 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

**« Mini » iles flottantes** 9

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

## 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 serveur)*

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

***Bollinger Champagne*** Petit faim  
9 15

Zitronensorbet mit Bollinger Champagner  
 Lemon sorbet with BollingerChampagner

***Colonel*** 9 15

Zitronensorbet mit Vodka  
 Lemon sorbet with Vodka

***Lorraine*** 9 15

Bimensorbet mit Williamine  
 Pear sorbet with Williamine

***Aurore*** 9 15

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 übernächsten Seite zusammengestellt***



## Coupes glacées

***Coupe Jacques*** Petit faitim  
9.00 13.00

---

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

***Coupe dame blanche*** 9.00 13.00

---

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

***Banana LIPP*** 14.00

---

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

***After eight*** Petit faitim  
9.00 13.00

---

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

***Café glacé Liégeois*** 11.20

---

Eiskaffee  
Coffee ice cream with espresso

***Coupe Romanoff*** 14.00

---

Erdbeersorbet und Vanilleglace serviert mit Erdbeeren  
Strawberry sorbet and Vanilla ice cream with Strawberries

***Les frappés au choix*** 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)

***Boule de glace / sorbet*** 4.00

---

### ***Glace***

Vanille Bourbon, Café, thé vert

### ***Sorbet***

Framboise, Citron, Chocolat, Poire Williams, Mango

***Chantilly / whipped cream*** 2.50

***Sauce chocolat / chocolate sauce*** 2.50

## Vin liqueureux en verre

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

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

## Les vins liqueureux

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

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

<b><i>Blauburgunder Le Soleil</i></b>	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

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

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

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

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

## Le grand Sauternes

	½bout	1/1 bout
<b><i>Château d'Yquem 2013 / 1996</i></b>	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
<b><i>English Breakfast</i></b>	7.00
Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel prickelnd und spritzig Ideale Ziehzeit 3-4 Minuten	
<b><i>Earl Grey</i></b>	7.00
Vollaromatischer Darjeeling aromatisiert mit der Bergamotte, welches dem Tee sein spritziges Zitrusaroma verleiht Ideale Ziehzeit 3-4 Minuten	
<b><i>Gunpowder Bio</i></b>	7.00
Grüntee aus dem indischen Hochland zart herb im Geschmack Ideale Ziehzeit 2-3 Minuten	
<b><i>Morgentau</i></b>	7.00
Aromatisierter Grüntee mit Mango-Zitrusgeschmack Ideale Ziehzeit 2-3 Minuten	
<b><i>Jasmin Gold</i></b>	7.00
Aromatisierter Grüntee mit Jasminblüten Ideale Ziehzeit 2-3 Minuten	
<b><i>Verveine</i></b>	7.00
Erfrischender Kräutertee mit Eisenkraut und Zitrusaroma Ideale Ziehzeit 5-8 Minuten	
<b><i>Fruity Camomille</i></b>	7.00
Wohltuender Kräutertee mit Kamille und Orangenblüten Ideale Ziehzeit 5-8 Minuten	
<b><i>Casablanca</i></b>	7.00
Pfefferminztee mit erfrischender Würze Ideale Ziehzeit 5-8 Minuten	
<b><i>Vanilla Rooibos</i></b>	7.00
Südafrikanischer Kräutertee mit aromatischem Vanillearoma Ideale Ziehzeit 5-8 Minuten	
<b><i>Red Fruit</i></b>	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.