

LA MARGUERITE

La sélection estivale
de hors-d'œuvres de la brasserie Lipp

- Soupe glacée à la tomate*
- Melon et pastèque à la menthe*
- Poireau vinaigrette et œuf mimosa*
- Aubergine et courgette grillée, tomate et chèvre frais*
- Rémoulade de crabe et avocat*
- Sardines à l'huile, croûtons*
- Poulpe sautée aux piment et poivrons*
- Dorade et coquillages marinés au citron vert*
- Tartare de bœuf au cognac*
- Terrine de campagne aux aromates*
- Assortiments de sauces et focaccia maison*



LA MARGUERITE

Sommerplatte mit verschiedenen
LIPP Spezialitäten

- Geeiste Tomatensuppe*
- Melonenkugeln mit Minze*
- Lauwarmer Lauch mit Vinaigrette und Ei Mimosa*
- Grillierte Auberginen und Zucchetti mit
Ziegenfrischkäse*
- Krabben und Sellerie Salat mit Avocado*
- Eingelegte Sardinen und Croûtons*
- Gebratener Oktopus mit mildem Chili*
- Dorade und Herzmuscheln mariniert mit Limettensaft*
- Rindstartar mit Cognac*
- Landterriner mit Kräutern*
- Verschiedene Saucen und Hausgemachte Focaccia*

CHF 99.00

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.

De la choucroute alsacienne aux escargots de Bourgogne,
des fruits de mer aux pièces de boucher,
des moules de Bouchots à la casserole du pêcheur

Tant de saveurs à retrouver
et à apprécier chez Lipp

Les Huîtres

<i>Fines de claire n° 3</i>	par pièce	6
<i>Spéciales de claire n° 2</i>	par pièce	6.50
<i>Tsarskaya n° 2</i>	par pièce	9

Coquillages & Crustacés

<i>Demi homard du Maine (USA)</i>		49
Halber Hummer aus Maine (USA)		
<i>Langoustines</i>	3 pièces	36
Frische 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
Wildcrevetten mit Mayonnaise		
<i>Crevettes grises</i>	100 gr	19
Kleine, graue Crevetten (ungeschält)		
<i>Moules</i>	200 gr	18
Miesmuscheln		
<i>Coques</i>	200 gr	16
Herzmuscheln		
<i>Couteaux</i>	200 gr	16
Messermuscheln		

Plateaux de fruits de mer

<i>Plateau de coquillages et crustacés cuits</i>	159
½ homard, 1 tourteau, 6 crevettes sauvages, crevettes grises 4 langoustines, couteaux, moules, coques	
<i>Plateau « Brasserie »</i>	239
4 Fines de Claire n°3, 4 Spéciales de Claire n°2, 2 Tsarskaya 1 homard, 1 tourteau, 2 langoustines, 4 crevettes sauvages crevettes grises, moules, coques, couteaux	

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

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

Für die genaue Herkunft wenden Sie sich bitte an unsere
Servicemitarbeiter.

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

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>Poireau-vinaigrette et son oeuf mimosa</i>			14
Lauwarmer Lauch serviert mit Schalotten und Ei Mimosa			
<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, 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 « La Quiberonnaise » millésime 2018, à l'huile d'olive extra vierge</i>		La boîte	21
Sardinen in der Dose mit 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 Entenleberterrinerne mit Früchte Chutney			
<i>Terrine de foie gras de canard (FR) chutney et salade verte</i>	1/2	1/1	
	29	39	
Entenleberterrinerne mit Früchte Chutney 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 (FR), beurre d'ail et persil</i>	6 pièces		23
Schnecken mit Knoblauch und Peterlibutter	12 pièces		42
<i>Os à moelle (CH) 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			

La Mer chez LIPP

Moules « façon LIPP »

a la crème / a la marinée

Assiette de moules 250 gr 19.50

(Vorspeise)

Petit pot de moules 500 gr 37

Portion Muscheln mit Pommes Frites

Grand pot de moules 900 gr 49

Grosse Portion Muscheln mit Pommes Frites

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

Atlantische Seeszunge grilliert oder in Butter gebraten

wahlweise mit Salzkartoffeln oder Pilaf Reis

und Saisongemüse oder Blattspinat

je nach Fang ist die Seeszunge zwischen 300 und 400 Gramm

Aioli de cabillaud 39

Kabeljaufilet an Aiolisauce

serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln

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

Riesencrevetten mit Chili, Tomaten und Peperoni serviert auf Bucatini

an Krustentiersauce

***Ossobuco de lotte braisé à la tomate
courgette, olives, basilic et citron*** 47

Ossobuco vom Seeteufel geschmort mit Tomaten

Zucchini, Kalamata Oliven, Basilikumpesto und Zitrone

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

Hummer aus Maine (US) gebraten mit Kräuterbutter und Zitrone

Beilagen nach Wahl

Casseroles du Pêcheur 59

Frische Fische, Riesencrevetten, Jakobsmuschel, Moules, Amandes

und Herzmuscheln serviert in einem safranieren Fischsud

mit Tomaten, Fenchel, Salzkartoffeln, Rouille Sauce

und grilliertem Knoblauchbrot

Plats Végétariens

***Aubergine violette au four, avocat grillé, œuf
bio poché et ratatouille*** 26

Violette Aubergine aus dem Ofen, grillierte Avocado

pochiertes Bio Ei und und Ratatouille

***Risotto carnaroli bio au safran, asperges
vertes, mascarpone et vieux parmesan*** 26

Risotto Carnaroli (BIO) mit Safran, Mascarpone und Parmesan

Les Tartares LIPP

<i>Tartare de thon rouge albacore</i>	½	1/1
<i>au citron vert, coriandre et avocat</i>	29	39
<i>Tartare de saumon bio</i> (IRL) <i>à l'aneth,</i>	29	39
<i>crème aigre, laitue, radis et noisettes</i>		
<i>Tartare de bœuf</i> (CH) <i>au cognac,</i>	29	39
<i>petite salade caésar</i>		

Choucroutes

<i>Choucroute petite</i> (CH)		34
Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson und Lipp-Frankfurter		
<i>Choucroute classique</i> (CH)		44
Schweinehals geräuchert, geräucherter Speck, Pistaziensaucisson, Lipp-Frankfurter und Markknochen		
<i>Choucroute de la mer</i>		55
Frische Fische, Jakobsmuschel, Riesencrevetten, Muscheln, Langustine und grillierter Speck auf Sauerkraut an Weissweinsauce		

Viandes & Volailles

<i>Escalope de veau Viennoise</i> (CH), <i>salade de pommes de terre et beurre d'anchois</i>		47
Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat und Sardinienbutter		
<i>Entrecôte Black Angus Café de Paris</i> (IRL)	220 gr	54
Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
<i>Filet de bœuf au poivre</i> (CH), <i>sauce cognac et pomme purée</i>	200 gr	59
Rindsfilet im Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree		
<i>Suprême de volaille jaune</i> (FR) <i>aux morilles, nouilles au beurre</i>		47
Maispoulardenbrust mit Morcheln und Butternudeln		
<i>Émincé de veau à la Zurichoise</i> (CH)		52
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes & Kalbsnieren mit Pilzrahmsauce und Rösti		

Entrecôte Black Angus double grillée (IRL)

450 gr.

pour deux personnes 109

Servie avec des légumes de saison et pommes frites

Sauces aux choix

Béarnaise, 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 Béarnaise, Kräuterbutter oder Cognacsauce