

Desserts

La vitrine de notre pâtissier

Verrine pêche - apricot 6

Aprikosen Panna Cotta, Biskuit und Pfsichmousse
Apricot panna cotta, biscuit and peach mousse

Verrine coco - passion 6

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

« Mini » *iles flottantes* 9

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

Clafoutis aux apricot 9

Aprikosenkuchen
Apricot pie

Crème brûlée 9

Crème brulée

Tarte au citron meringuée LIPP 9

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

Paris - Zürich 9

Brandteiggebäck, Himbeer Buttercreme und frische Erdbeeren
Choux pastry, raspberry flavoured cream and fresh strawberries

Mousse au chocolat 9

Schokoladenmousse
Chocolate mousse

Petit faim

Salade de fruits frais 6 9

Frischer Fruchtsalat
Fresh fruit salad

Les classiques de la brasserie LIPP

	Petit faim	
<i>Mille-Feuille à la minute</i>	9	14
<hr/>		
Cremeschnitte à la minute zubereitet Mille-feuille prepared à la minute		
<i>Tarte fine et croustillante aux pommes</i>		14
<hr/>		
Lipp's legendärer feinkrustiger Apfelkuchen Lipps legendary thin crust apple pie Zubereitungszeit ca.15 Minuten/preparation time 15 minutes		
<i>Moelleux au chocolat</i>		14
<hr/>		
Warmer Schokoladenkuchen serviert mit Grünteeglace Warm mellow chocolate cake served with green tea ice cream Zubereitungszeit ca.15 Minuten/preparation time 15 minutes		
<i>Profiteroles à la glace vanille</i>	2 pc	9
<hr/>		
Profiteroles mit Vanilleglace und Schokoladensauce	3 pc	12
Profiteroles filled with vanilla ice cream topped with chocolate sauce	4 pc	15

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, Paris-Zürich, Mousse au chocolat
assortiments de Lipp-Sorbets
Creme brulee, Cremeschnitte, Paris-Zürich
Schokoladenmousse und eine Variation von Lipp-Sorbets
Creme brulee, mille-feuille, Paris-Zurich, 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

	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>Coupe Romanoff</i>	14.00
------------------------------	-------

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

<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 liquoreux 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 liquoreux

<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>Gunpowder Bio</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>Casablanca</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.