

## Les suggestions de saison

<b><i>Velouté de fenouil, poireaux et céleri</i></b>		11
Fenchelvelouté mit Lauch und Sellerie		
<b><i>Salade d'endives aux noix, poire et roquefort</i></b>		16
Endivien Salat mit Nüssen, Birne und Roquefortkäse		
<b><i>Terrine de campagne maison (CH, FR), condiment et bouquet de salade</i></b>		24
Hausgemachte Landterrine mit Saladbouquet		
<b><i>Noix de Saint-Jacques fraîches de Norvège marinées au citron vert</i></b>	60 gr	28
Frische norwegische Jakobsmuscheln mariniert mit Limetten, Olivenöl und Schnittlauch		
<b><i>Tête et langue de veau (CH), sauce ravigote, pommes natures, carottes et œuf dur</i></b>		36
Kalbszunge und Kalbskopf, aufgeschlagene Kräutersauce, gedämpfte Kartoffeln, Karotten und hartes Ei.		
<b><i>Bœuf Bouilli (CH), os à moelle, sauce raifort</i></b>		39
Siedfleisch mit Markknochen und Meerrettichsauce		
<b><i>Cuisse de canard (F) confite, lentilles vertes et lard paysan</i></b>		42
Konfierte Entenkeule mit grünen Linsen und Landrauchspeck		
<b><i>Noix de saint – jacques Norvégiennes fraîches grillées, racines d'hiver et sauce américaine</i></b>	3 - 4 Stücke 120 gr	52
Gegrillte frische norwegische Jakobsmuscheln mit Wintergemüse und Sauce Americain		

## Nos Plateaux de Fruits de Mer \*

<b><i>Le Petit Plateau Découverte</i></b>	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	
<b><i>Plateau du Mareyeur</i></b>	79
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	
<b><i>Plateau de coquillages et crustacés cuits</i></b>	179
1/2 homard, 1 tourteau, bigorneaux, bulots, 6 crevettes sauvages, crevettes grises, 4 langoustines, moules, coques, couteaux	
<b><i>Plateau « LIPP »</i></b>	219
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	
<b><i>Plateau « Royal »</i></b>	319
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	
<b><i>Plateau « Imperial »</i></b>	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 \*

<b><i>Demi homard du Maine</i></b> (US)		39
Gekochter Halber Hummer		
<b><i>Langoustines</i></b> (DK)	3 pièces	36
Gekochte Langoustinen		
<b><i>Tourteau entier</i></b> (FR-IRL)	100 gr	8
Ganzer Taschenkrebs je nach Fang zwischen 600 und 800 Gramm		
<b><i>Bouquet de crevettes sauvages</i></b> (ARG)	6 pièces	36
Gekochte Wildcrevetten		
<b><i>Crevettes grises</i></b> (NL)	100 gr	19
Kleine gekochte graue Crevetten (ungeschält)		
<b><i>Bulots</i></b> (FR)	200 gr	18
Wellhornschnellen gekocht		
<b><i>Bigorneaux</i></b> (FR)	200 gr	16
Strandschnellen gekocht		
<b><i>Palourdes</i></b> (FR)	200 gr	18
Venusmuscheln		
<b><i>Amandes</i></b> (FR)	6 pièces	16
Samtmuscheln		
<b><i>Patte de Crabe Royal</i></b> (NOR-RUS)	100 gr.	32
Königskrappenbein zwischen 300 und 400 Gramm schwer		
<b><i>Couteaux, Moules ou Coques</i></b> (FR-NL)	200 gr	18
Messermuscheln, Muscheln oder Herzmuscheln 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 01/2020

## Les Huîtres \*

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

### *Huîtres façon « Rockefeller »*

Drei 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 » 169

Eine Platte mit 30 speziell ausgesucht Austern  
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

<i>Tartare de thon rouge albacore</i> (SRL)	1/2	1/1
<i>au citron vert, coriandre et avocat</i>	29	39
<i>Tartare de saumon Bio</i> (IRL) <i>à l'aneth,</i> <i>crème aigre, laitue, radis et noisettes</i>	29	39
<i>Tartare de bœuf</i> (CH) <i>au cognac,</i> <i>petite salade Caesar</i>	29	39

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 01/2020

## Entrées Froides & Tièdes

<b><i>L'œuf mayonnaise</i></b>			6
Gekochtes Ei mit Mayonnaise			
<b><i>Bol de salade verte, tomates et ciboulette</i></b>			12
Grüner Salat mit Tomaten und Schnittlauch wahlweise mit Vinaigrette, Französische oder Italienische Sauce			
<b><i>Bol de salade LIPP</i></b>			15
Blattsalat mit Gemüse, Champignons und gekochtem Ei			
<b><i>Rémoulade de céleri</i></b>			12
Selleriesalat mit Mayonnaise			
<b><i>Poireau-vinaigrette et son oeuf mimosa</i></b>			14
Lauwarmer Lauch serviert mit Schalotten und Mimosa Ei			
<b><i>Salade de lentilles vertes et son œuf poché</i></b>			15
Grüner Linsensalat mit pochiertem Ei			
<b><i>Avocat-vinaigrette</i></b>			18
Avocat aux champignons			
Avocat aux crevettes			
<b><i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i></b>			21
Gedämpfte Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette			
<b><i>Cocktail de crevettes</i></b> (DK)			22
Rosa Crevetten serviert mit Cocktailsauce			
<b><i>Saumon fumé d'Écosse, condiments, sauce raifort et toasts</i></b>	1/2	1/1	
	28	37	
Schottischer Rauchlachs serviert mit Toast und Sauce raifort			
<b><i>Dorade Royale</i></b> (FR) <b><i>et coquillages marinés au citron vert et à l'aneth</i></b>			27
Rohe marinierte Dorade Royale mit Zitrone, Olivenöl und Dill serviert mit Herzmuscheln			
<b><i>Salade de crabe royal</i></b> (NOR-RUS) <b><i>à la mangue, tomate, coriandre et avocat, vinaigrette miel</i></b>			36
Salat von Norwegischen Königskrabben mit Mango, Tomaten Avocado an Kräuter-Vinaigrette mit Honig, Koriander			
<b><i>Sardines</i></b> (FR) <b><i>à l'huile « La Quiberonnaise »</i></b>		Boîte	21
<i>Mill. 2018</i>			
Sardinen in der Dose mit extra Olivenöl extra vierge			

### ***L'assiette de hors d'œuvres LIPP*** 39

Rosa Crevetten, Rauchlachs, Rindstatar (CH), Lauch an Vinaigrette, Waldpilzsalat, Ei Mimosa und Entenleberterrinen mit Frucht Chutney

### ***Terrine de foie gras de canard*** (FR) 1/2 1/1 ***chutney et salade verte*** 29 39

Entenleberterrinen mit Feigenchutney und Salat

## Potages & Entrées chaudes

### ***Soupe de poissons façon LIPP*** (FR) 1/2 1/1 13 19

Fischsuppe serviert mit Brotcroutons und Rouille Sauce

### ***Soupe à l'oignon gratinée*** 11

Traditionelle Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère gratiniert

### ***Escargots*** (FR) ***beurre d'ail et persil*** 6 pièces 23

Schnecken mit Knoblauch und Peterlibutter 12 pièces 42

### ***Os à moelle*** (CH) ***à la croque au sel*** 16

Markknochen mit Meersalz und Toast

### ***Omelette d'œufs Bio aux fines herbes*** 18

Kräuter-Omelette mit Salatherzen und Radieschen

## Plats Ravigotants et Choucroutes

Petite faim

<b><i>Saucisson pistaché de Chesaux</i></b> (CH)	29	38
Pistazien-Saucisson aus Chesaux auf Linsen an Meaux Senfsauce		
<b><i>Rognons de veau</i></b> (CH) <b><i>poêlés à la moutarde</i></b>		39
Kalbsnieren gebraten an einer Meaux-Senfrahmsauce mit Karotten und Rösti		
<b><i>La paire de Francfort Lipp</i></b> (CH)	la paire	23
Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut		
<b><i>Choucroute petite</i></b> (CH)		34
Kleine Portion Sauerkraut mit geräuchertem Speck, Pistazien-Saucisson und Lipp-Frankfurter		
<b><i>Choucroute classique</i></b> (CH)		44
Geräucherter Schweinshals und Speck, Pistazien-Saucisson, Lipp-Frankfurter und Markknochen auf Sauerkraut		
<b><i>Choucroute de la mer</i></b>		55
Frische Fische, Jakobsmuschel, Riesencrevetten, Muscheln, Langustine und grillierter Speck auf Sauerkraut an Weissweinsauce		

## Viandes & Volailles

<b><i>Paillard de veau grillé</i></b> (CH)	140 gr	43
Kalbsschnitzel vom Grill mit Pommes Frites und Tagesgemüse		
<b><i>Entrecôte Black Angus</i></b> (IRL) <b><i>Café de Paris</i></b>	220 gr	54
Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter, serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
<b><i>Escalope de veau</i></b> (CH) <b><i>Viennoise, salade de pommes de terre et beurre d'anchois</i></b>		47
Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat und Sardinenbutter		
<b><i>Filet de bœuf</i></b> (CH) <b><i>au poivre, sauce cognac et pomme purée</i></b>	200 gr	59
Rindsfilet im Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree		
<b><i>Suprême de volaille jaune</i></b> (FR) <b><i>aux morilles, nouilles au beurre</i></b>		47
Maispouardenbrust mit Morcheln und Butternudeln		
<b><i>Émincé de veau à la Zurichoise</i></b> (CH)		52
Zürcher Kalbgeschnetzeltes & Kalbsnieren mit Pilzrahmsauce und Rösti		

### ***Entrecôte Double Black Angus Grillée*** (IRL) **450 gr.**

pour deux personnes 109

***Servie avec légumes de saison et pommes frites***  
***Sauces aux choix : Béarnaise, Beurre Maître d'Hôtel ou Sauce Cognac***

Doppeltes Black Angus Entrecôte (IRL) von 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 »* (FR-NL)  
in einem leicht cremigen Fond

***Assiette de moules*** 250 gr 19.50

Muscheln zur Vorspeise

***Petit pot de moules*** 500 gr 38.00

Kleine Portion Muscheln mit Pommes Frites

***Grand pot de moules*** 900 gr 49.50

Grosse Portion Muscheln mit Pommes Frites

***Sole de l'Atlantique*** (NL) *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

***Saumon Bio Irlandais grillé,*** 46  
***Sauce Hollandaise, épinard, champignon et***  
***tomate***

Irländischer Bio Lachs grilliert, Sauce Hollandaise, Spinat, Champignon  
und Tomate

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

Riesencrevetten mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln  
an Krustentiersauce

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

Seeteufel Ossobuco an einer Muschelrahmsauce, Kartoffelpüree mit  
Petersilie und Sardellen

1/2 1/1

***Homard du Maine*** (US) *à la plancha* 49 91  
***beurre aux herbes et citron***

Hummer aus Maine 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*** 26  
***ricotta gratinés***

Spinat und Kürbis Cannelloni mit Ricotta überbacken

***Risotto carnaroli BIO aux champignons*** 26

Risotto carnaroli BIO mit Pilzen