

Nos Plateaux de Fruits de Mer *

Le Petit Plateau Découverte

99

Die Meeresfrüchteplatte zum Entdecken
2 Fines de Claire n°3, 2 Spéciales de Claire n°2,
2 crevettes sauvages, demi-homard, moules, couteaux

Plateau « LIPP »

219

2 Fines de Claire n°1 et 6 Fines de Claire n°3, 6 Spéciales de Claire n°2 et 2 Spéciales de Claire n°4, 2 Tsarskaya, 2 langoustines, 6 crevettes sauvages, ½ homard, moules, couteaux

Plateau « Royal »

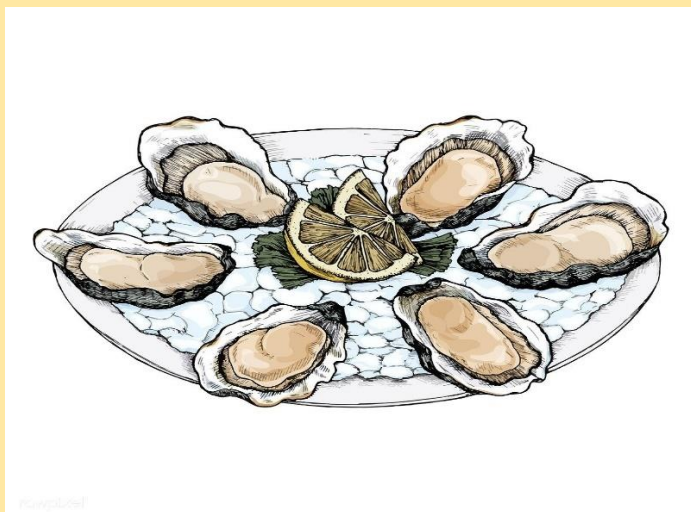
319

4 Fines de Claire n°1 et 6 Fines de Claire n°3, 6 Spéciales de Claire n°2 et 3 Spéciales de Claire n°4, 2 Tsarskaya n°2, 3 Papillons, 6 crevettes sauvages, 1 homard entier, 1 tourteau, 4 langoustines, moules, couteaux

Plateau « Imperial »

399

4 Fines de Claire n°1 et 6 Fines de Claire n°3, 6 Spéciales de Claires n°2 et 4 Spéciales de Claires n°4, 4 papillons, 4 Tsarskaya, 2 Gillardeaux, 2 Ostra Regal, 10 crevettes sauvages, 1 homard entier, 6 langoustines, 1 tourteau, moules, couteaux



Nos Plateaux de Huîtres

Le Plateau de l'Écailler « Classique »

129

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

Le Plateau de l'Écailler « Le must »

169

Eine Platte mit 30 speziell ausgesuchten 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 Huîtres *

Fines de claire n°1 (FR)	par pièce	8
Fines de claire n°3 (FR)	par pièce	6.50
Spéciales de claire n°2 (FR)	par pièce	7
Spéciales de claire n°4 (FR)	par pièce	5.50
Papillon (FR)	par pièce	4
Tsarskaya n°2 (FR)	par pièce	9
Ostra Regal (FR-IRL)	par pièce	9
Gillardeau n°2 (FR)	par pièce	13

Le Plateau de l'Écailler

« Classique »	129
Eine Platte mit 25 « Fines & Spéciales de Claire » Austern	
« Le must »	169
Eine Platte mit 30 speziell ausgesuchten 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	

Sélection de Crustacés *

Demi-homard du Maine (US)		39
Gekochter halber Hummer		
Langoustines (DK)	3 pièces	36
Gekochte Langoustinen		
Tourteau entier (FR-IRL)	100 gr	8
Ganzer Taschenkrebs je nach Fang zwischen 600 und 800 Gramm		
Bouquet de crevettes sauvages (ARG)	6 pièces	36
Gekochte Wildcrevetten		
Couteaux ou Moules (FR-NL)	200 gr	18
Messermuscheln oder Muscheln 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 03/2022

Entrées Froides & Tièdes

<i>Bol de salade LIPP</i>			15
Blattsalat mit Gemüse, Champignons und gekochtem Ei			
<i>Bol de salade verte, tomates et ciboulette</i>			12
Grüner Salat mit Tomaten und Schnittlauch wahlweise mit Vinaigrette, Französische oder italienische Sauce			
<i>Salade de lentilles vertes et son œuf poché</i>			15
Grüner Linsensalat mit pochiertem Ei			
<i>Avocat-vinaigrette</i>			18
Avocat aux champignons			
Avocat aux crevettes			
<i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i>			23
Gedämpfte Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette			
<i>Cocktail de crevettes</i>			22
Rosa Crevetten serviert mit Cocktailsauce			
<i>Salade russe au homard du Maine</i> (US)			36
Russischer Salat mit Hummer			
<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>Terrine de foie gras de canard</i> (FR)	1/2	1/1	
<i>chutney et salade verte</i>	29	39	
Entenleberterrine mit Früchte Chutney und Salat			

Potages & Entrées chaudes

	1/2	1/1	
<i>Soupe de poissons façon LIPP</i>	13	19	
Fischsuppe serviert mit Brotcroutons und Rouille Sauce			
<i>Soupe à l'oignon gratinée</i>			13
Traditionelle französische Zwiebelsuppe mit Gruyère gratiniert			
<i>Crème de poireaux et pommes de terre</i>			12
Kartoffel-Lauchcremesuppe			
<i>Escargots</i> (FR), <i>beurre d'ail et persil</i>	6 pièces		23
Schnecken mit Knoblauch und Petersilienbutter	12 pièces		42
<i>Os à moelle</i> (CH) <i>à la croque au sel</i>			18
Markknochen mit Meersalz und Toast			

La Mer chez LIPP

Moules (FR-NL) « **façon LIPP** »
à la crème ou marinières

Assiette de moules 250 gr 19.50

Muscheln zur Vorspeise

Petit pot de moules 500 gr 38.50

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 Pilaf Reis

und Saisongemüse oder Blattspinat

je nach Fang ist die Seezunge zwischen 300 und 400 Gramm

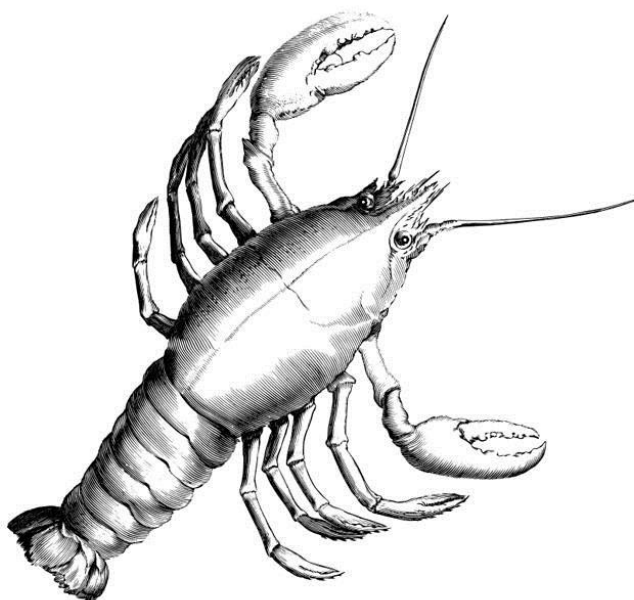
Homard du Maine (US) **à la plancha,** Demi 1/2 49
beurre aux herbes et citron Entier 1/1 88

Hummer grilliert mit Kräuterbutter und Zitrone

wahlweise mit Salzkartoffeln oder Pilaf Reis

und Saisongemüse oder Blattspinat

Wahlweise halber oder ganzer Hummer



Plat Végétarien

Cannellonis farcis aux épinards, courge et ricotta gratinés 26

Spinat und Kürbis Cannelloni mit Ricotta überbacken

Desserts

Tarte au citron meringuée LIPP 9

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

Crème brûlée 9

Crème brûlée

Petit faim

Mille-Feuilles à la minute 9 14

Crèmeschnitte à la minute zubereitet
Mille-feuille freshly prepared

Tarte fine et croustillante aux pommes 14

Lipp's legendärer feinkrustiger Apfelkuchen
Lipp's legendary thin crust apple pie
Zubereitungszeit ca. 15 Minuten/preparation time 15 minutes

Mousse au chocolat 14

Schokoladenmousse
Chocolate mousse

Profiteroles à la glace vanille 2 pc 9

Profiteroles mit Vanilleglace 3 pc 12
und Schokoladensauce

Profiteroles filled with vanilla ice cream 4 pc 15
topped with chocolate sauce

Pour finir en beauté...

Le café gourmand 12

Espresso oder Kaffee serviert mit Blaubeeren Financier, Mini
Zitronenküchlein und Macaron
Choose between a coffee or an espresso
Served with blueberry biscuit, mini lemon pie and a macaron

Le café Macarons 3 pieces 9

Espresso oder Kaffee serviert mit 3 assortierten Makaronen
Choose between a coffee or espresso served with 3 assorted
Macarons

Le café plus 9

Espresso oder Kaffee serviert mit 1 cl Calvados VSOP
Coffee or espresso served with 1 cl Calvados VSOP

Les Macarons 3 pieces 5

Makaronen/Macarons 5 pieces 8

Unsere Milchprodukte stammen aus der Region,
Schweizer Eier aus Freilandhaltung
Our dairy products are from the region,
we use Swiss free range eggs.

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

Le Tartares

	1/2	1/1
<i>Tartare de thon rouge albacore</i>	29	39
Roter Albacore-Thunfisch Tatar mit Avocado und Koriander		
<i>Tartare de bœuf</i> (CH) <i>au cognac</i>	29	39
Rindstatar mit Cognac, kleiner Caesar Salat		

Choucroute & Viandes

<i>Choucroute garnie</i> (CH)		36
Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson und Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut		
<i>La paire de Francfort Lipp</i> (CH)		23
Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut		
<i>Saucisson pistaché de Chesaux</i> (CH)	29	38
Pistazien-Saucisson aus Chesaux auf Linsen an Meaux Senfsauce		
<i>Escalope de veau Viennoise</i> (CH)		47
Wienerschnitzel serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
<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</i> (IRL) <i>au poivre, sauce cognac et pomme purée</i>	200 gr	59
Rindsfilet mit Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree		

