

## La Marguerite

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

- \*1 Fines de claire no3 et 1 Spéciales de claire no2
- \* Soupe glacée à la ratatouille \*Avocat vinaigrette
- \*Saumon fumé « maison », crème de raifort
- \*Œuf mimosa \*Cocktail de crevettes
- \*Vitello Tonnato \*Tartare de bœuf
- \*Assortiments de sauces et focaccia maison



Sommerplatte mit verschiedenen LIPP Spezialitäten

- \*1 Fines de claire no3, 1 Spéciales de claire no2
- \*Cold ratatouille soup \*Avocado-Vinaigrette
- \*Mimosa eggs \*Shrimps cocktail \*Vitello Tonnato
- \*Scottish smoked salmon with horseradish sauce
- \* Beefsteak Tatar
- \*Saucen and homemade Focaccia

95

### Nos Plateaux de Fruits de Mer \*

#### **Le Petit Plateau Découverte**

109

A seafood platter for novice  
2 Fines de Claire n°3, 2 Spéciales de Claire n°2,  
2 crevettes sauvages, ½ lobster, mussels, razor clams

#### **Plateau « LIPP »**

259

8 Fines de Claire n°3, 6 Spéciales de Claire n°2 et 4 Gillardeau,  
2 langoustines, 6 crevettes sauvages, ½ lobster, mussels, razor clams



## Les Huîtres \*

<b>Fines de claire n°3</b> (FR)	par pièce	7
<b>Spéciales de claire n°2</b> (FR)	par pièce	8
<b>Gillardeau</b> (FR)	par pièce	13

### **Le Plateau de l'Écailler** 165

A selection of 25 special oysters  
10 Fines de claire no3, 10 Spéciales de claire no2, 5 Gillardeau

## Sélection de Crustacés \*

<b>Demi-homard du Maine</b> (US)		55
Half lobster (cold)		
<b>Langoustines</b> (DK)	3 pièces	46
Cooked langoustines (cold) served with mayonnaise		
<b>Tourteau entier</b> (FR-IRL)	100 gr	9
Whole crab depending on catch weights between 600 and 800 gr (21 – 28 oz)		
<b>Bouquet de crevettes sauvages</b> (ARG)	6 pièces	36
Tiger prawns (cold)		
<b>Couteaux</b> (FR-NL)	200 gr	24
Razor clams		

## Sélection de Caviar

<b>KalugaXAmur</b>	50g	130
An expressive specialty of the Chinese hybrid sturgeon with a large amber grain. With intense, nutty and aromatic flavors.	100g	240

<b>Imperial Beluga</b>	50g	300
The original from the Caspian Sea. Immerse yourself in the tradition and history of this exclusive caviar. Creamy-buttery taste, slightly dark gray and medium-sized grain.		

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 09/2022

## Entrées Froides & Tièdes

<b><i>Bol de salade LIPP</i></b>			15
Leaf salad with vegetables, mushrooms and boiled egg			
<b><i>Bol de salade verte, tomates et ciboulette</i></b>			13
Green salad with tomatoes and chives, either with vinaigrette french or italian dressing			
<b><i>Salade de lentilles vertes et son œuf poché</i></b>			18
Green lentil salad with poached egg			
<b><i>Avocat-vinaigrette</i></b>			18
Avocado with mushrooms			
Avocado with shrimps (DK)			
<b><i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i></b>			23
Steamed artichoke served with herb vinaigrette			
<b><i>Cocktail de crevettes</i></b> (DK)			22
Pink shrimps served with cocktail sauce			
<b><i>Ceviche de gambas rouge</i></b> (IT) <b><i>avec sauce Vierge</i></b>			28
Ceviche of red shrimps with sauce Vierge			
<b><i>Saumon fumé d'Écosse, condiments, sauce raifort, toasts</i></b>	1/2	1/1	28 37
Scottish smoked salmon served with toast and raifort sauce			
<b><i>Terrine de foie gras de canard</i></b> (FR)	1/2	1/1	34 44
<b><i>chutney et salade verte</i></b>			
Duck liver terrine with fig chutney and salad			
<b><i>Vitello tonnato</i></b> (CH)			36
Sliced veal roast with tuna sauce and capers			

## Soupes & Entrées chaudes

<b><i>Soupe de poissons façon LIPP</i></b>	1/2	1/1	13 19
Fish soup served with bread croutons and Rouille sauce			
<b><i>Soupe à l'oignon gratinée</i></b>			13
Traditional French onion soup with gruyere cheese gratinated			
<b><i>Bisque de homard</i></b> (US)			29
Lobster-cream soup served on a small lobster tartar			
<b><i>Soupe a la ratatouille servie froide, chèvre frais et croûton</i></b>			18
Cold ratatouille soup, goat cheese, croutons			
<b><i>Escargots</i></b> (FR), <b><i>beurre d'ail et persil</i></b>	6 pièces		23
Snails with garlic butter and parsley			
	12 pièces		42
<b><i>Os à moelle</i></b> (CH) <b><i>à la croque au sel</i></b>			18
Bone Marrow with sea salt and toast			

La Mer chez LIPP

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

**Assiette de moules** 250 gr 19.50  
Plate of mussels

**Petit pot de moules** 500 gr 39  
Small mussels pot, french fries

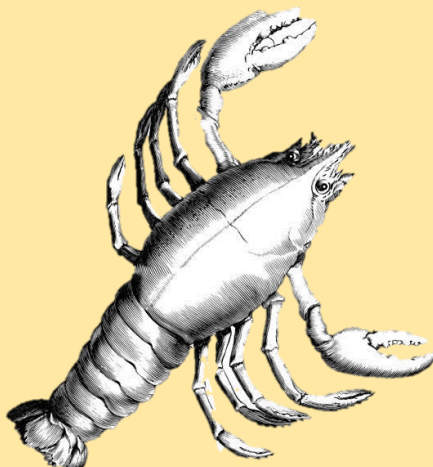
**Grand pot de moules** 900 gr 49.50  
Large mussels pot, french fries

**Pavé de saumon (CH), sauce Hollandaise,  
asperges et pommes grenailles** 48  
Grilled salmon filet with Hollandaise sauce, asparagus, baby potatoes

**Sole de l'Atlantique grillée ou meunière** pro 100g 34.90  
Atlantic dover sole on the grill or «meunière»  
Your choice of sides: pilaf rice, steamed potatoes, seasonal vegetables or spinach  
Dover sole average weight between 200 to 350 gr.  
final price will be given after your order

**Homard du Maine (US) à la plancha, beurre  
aux herbes et citron** Demi 1/2 58  
Entier 1/1 104  
Roasted Maine lobster, herbs butter and lemon, choice of side dishes

**Linguine au caviar Kaluga sauce américaine,  
ciboulette et citron** 62  
Creamy bisque sauce linguine with Kaluga Caviar, chives, lemon zest



## Le Tartares

	1/2	1/1
<b>Tartare de thon</b> (PH) <b>rouge albacore</b>	29	41
Tuna tartare with lemon, coriander and avocado		
<b>Tartare de bœuf</b> (CH) <b>au cognac</b>	29	39
Beef tartare with cognac and a small caesar salad		
<b>Tartare de saumon</b> (CH) <b>aux nectarines et raifort</b>	29	41
Salmon tartare with peach nectarines and horseradish		

## Choucroute & Viandes

<b>Choucroute garnie</b> (CH)		37
Sauerkraut with smoked bacon, Frankfurter sausage and pistachio pork sausage		
<b>La paire de Francfort Lipp</b> (CH)		24
Lipp-Frankfurter pork sausage with white sauerkraut		
<b>Escalope de veau Viennoise</b> (CH)		48
Wienschnitzel served with seasonal vegetables and fries		
<b>Entrecôte Black Angus Café de Paris</b> (IRL)	200 gr	55
Café de Paris butter gratinated Black Angus sirloin steak, served with seasonal vegetables and fries		
<b>Filet de bœuf</b> (IRL) <b>au poivre, sauce cognac et pomme purée</b>	200 gr	62
Beef tenderloin with pepper crust, cognac sauce and mashed potatoes		
<b>Médallions de veau</b> (CH), <b>Foie gras de canard rôti, Mille-Feuilles de pommes de terre et jus de veau aux cerises</b>	150 gr	62
Veal medallions with roasted foie gras, potatoes Mille-feuille and veal sauce with cherries		

## Plat Végétarien

<b>Aubergine gratinée au Caprifeuille, Ratatouille, mini laitue grillée, olives, pignons et coulis de poivron</b>		28
Baked aubergine, ratatouille, fresh goats cheese, rocket salad and bell peppers dressing		



## Desserts

	Mini	
<b><i>Tarte au citron meringuée LIPP</i></b>	5	11
Das traditionelle Lipp Zitronenküchlein mit Meringue The traditional Lipp lemon tart with meringue		
<b><i>Crème brûlée</i></b>		11
Crème brûlée		
	Petit faim	
<b><i>Mille-Feuilles</i></b>	9	14
Cremeschnitte Mille-feuille		
<b><i>Tarte fine et croustillante aux pommes</i></b>		14
Lipp's legendärer feinkrustiger Apfelkuchen Lipp's legendary thin crust apple pie Zubereitungszeit ca. 15 Minuten/preparation time 15 minutes		
<b><i>Mousse au chocolat</i></b>		14
Schokoladenmousse Chocolate mousse		
<b><i>Profiteroles à la glace vanille</i></b>	2 pc	9
Profiteroles mit Vanilleglace und Schokoladensauce		
	3 pc	12
Profiteroles filled with vanilla ice cream topped with chocolate sauce		
	4 pc	15

## Pour finir en beauté...

<b><i>Le café gourmand</i></b>		14
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		
<b><i>Le café Macarons</i></b>		8
Espresso oder Kaffee serviert mit 1 Macaron Choose between a coffee or espresso served with 1 Macaron		
<b><i>Le café plus</i></b>		9
Espresso oder Kaffee serviert mit 1 cl Calvados VSOP Coffee or espresso served with 1 cl Calvados VSOP		
<b><i>Les Macarons</i></b>	1 pc	3.5
Macaron/Macaron		

## 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	(100 gr.)	16
Servis avec des raisins, quelques noix et de la gelée de fruits		

Unsere Milchprodukte und Eier stammen aus der Schweiz,  
Our dairy products and eggs are from Switzerland