

Nos Plateaux de Fruits de Mer *

Le Petit Plateau Découverte 109

Die Meeresfrüchteplatte zum Entdecken
2 Fines de Claire n°3, 2 Spéciales de Claire n°2,
2 crevettes sauvages, ½ homard, moules, couteaux

Plateau « LIPP » 279

2 Fines de Claire n°1 et 6 Fines de Claire n°3, 4 Spéciales de Claire n°2 et
2 Spéciales de Claire n°4, 2 Tsarskaya, 4 pinces de crabe des neiges,
2 langoustines, 6 crevettes sauvages, ½ homard, mussels, couteaux

Plateau « Royal » 429

4 Fines de Claire n°1 et 4 Fines de Claire n°3, 4 Spéciales de Claire n°2 et
4 Spéciales de Claire n°4, 2 Tsarskaya n°2, 4 Papillons, 4 crevettes
sauvages, 1 patte de crabe royal, 6 pinces de crabe des neiges,
homard entier, 1 tourteau, 4 langoustines, moules, couteaux

Plateau « Imperial » 549

4 Fines de Claire n°1 et 4 Fines de Claire n°3, 4 Spéciales de Claires n°2
et 4 Spéciales de Claires n°4, 4 papillons, 4 Tsarskaya, 4 Gillardeau,
8 crevettes sauvages, 1 pattes de crabe royal, homard entier, 1 tourteau,
8 pinces de Crabe des neiges, 6 langoustines, moules, couteaux



Selection de caviar

KalugaXAmur	50g	130
	100g	240

Eine ausdrucksvolle Spezialität vom Chinesischen Hybridstör mit grossem bernsteinfarbigem Korn. Mit intensiven, nussigen und milden Aromas.

Osietra	50g	220
----------------	-----	-----

Etwas kleinkörniger als der Beluga und variiert in den Farben. Die Bandbreite reicht von fast schwarz bis hin zu grün-braunen Schattierungen. Dieser Kaviar gehört zu den besten Sorten welche es gibt.

Imperial Beluga	50g	300
------------------------	-----	-----

Das Original vom Kaspischen Meer. Tauchen Sie in die Tradition und Geschichte dieses exklusiven Kaviars ein. Cremig-butterig im Geschmack, leicht dunkelgraues und mittelgrosses Korn.

Les Huîtres *

Fines de claire n°1 (FR)	par pièce	8.50
Fines de claire n°3 (FR)	par pièce	7
Spéciales de claire n°2 (FR)	par pièce	8
Spéciales de claire n°4 (FR)	par pièce	6
Papillon (FR)	par pièce	4.5
Tsarskaya n°2 (FR)	par pièce	9.5
Gillardeau n°2 (FR)	par pièce	13

Le Plateau de l'Écailler

« Classique » 149
Eine Platte mit 25 « Fines & Spéciales de Claire » Austern

« Le must » 189
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 Tsarskaya n°2, 4 Gillardeau

« Le top » 289
Eine Platte mit 30 speziell ausgesuchten Austern zum Geniessen mit Kaviar.
5 Papillons, 4 Fines de claire n°1, 5 Fines de claire n°3, 5 Spéciales de claire n°2 & n°4, 2 Tsarskaya n°2, 4 Gillardeau, Kaluga Kaviar (50gr)

Coquillages & Crustacés *

Demi-homard du Maine (US)		55
Gekochter halber Hummer		
Langoustines (DK)	3 pièces	46
Gekochte Langoustinen		
Tourteau entier (FR-IRL)	100 gr	9
Ganzer Taschenkrebs je nach Fang zwischen 600 und 800 Gramm		
Bouquet de crevettes sauvages (ARG)	6 pièces	36
Gekochte Wildcrevetten		
Couteaux (NL)	200 gr	24
Messermuscheln gekocht		
Patte de Crabe Royal (NO)	100 gr	65
Königskrabbebein Zwischen 100 und 150 Gramm		
Pinces de crabe des neiges (NO)	6 pièces	32
Schneekrabben Scheren		

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>	13
Grüner Salat mit Tomaten und Schnittlauch, wahlweise mit Vinaigrette, Französische oder italienische Sauce	
<i>Salade de lentilles vertes et son œuf poché</i>	18
Grüner Linsensalat mit pochiertem Ei	
<i>Avocat-vinaigrette</i>	18
Avocat aux champignons	20
Avocat aux crevettes (DK)	22
<i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i>	23
Gedämpfte Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette	
<i>Cocktail de crevettes</i> (DK)	22
Rosa Crevetten serviert mit Cocktailsauce	

<i>Salade de crabe royal</i> (NO) <i>à la mangue, tomate et avocat, vinaigrette de miel et coriandre</i>	42
Salat von Norwegischen Königskrabben mit Mango, Tomaten Avocado an Kräuter-Vinaigrette mit Honig, Koriander	

<i>Ceviche de gambas rouge</i> (IT) <i>avec sauce Vierge</i>	28
Ceviche von roten Garnelen mit Sauce Vierge	
<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) <i>chutney et salade verte</i>	1/2 1/1 34 44
Entenleberterrinen 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'ognion gratinée</i>	13
Traditionelle französische Zwiebelsuppe mit Gruyère gratiniert	
<i>Bisque de homard</i> (US)	29
Hummersuppe serviert auf einem kleinen Hummer Tatar	
<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	

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 09/2023

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 39

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 34.90

Atlantische Seezunge grilliert oder in Butter gebraten
wahlweise mit Pommes frites, Salzkartoffeln, Pilaf Reis,
Saisongemüse oder Blattspinat
je nach Fang ist die Seezunge zwischen 200 und 350 Gramm

**Pavé de saumon (CH), sauce Hollandaise,
asperges et pommes grenailles** 48

Grilliertes Lachs Filet mit Sauce Hollandaise, Spargeln
Baby Kartoffeln

Homard du Maine (US) *à la plancha, beurre
aux herbes et citron* Demi 1/2 58
Entier 1/1 104

Hummer grilliert mit Kräuterbutter und Zitrone
wahlweise mit Pommes frites, Salzkartoffeln, Pilaf Reis,
Saisongemüse oder Blattspinat
Wahlweise halber oder ganzer Hummer

**Linguine au caviar Kaluga sauce américaine,
ciboulette et citron** 62

Kaluga Caviar mit Linguine an Krustentiersauce, Zitronen, Schnittlauch

Patte de crabe royal(NO) *grillée* 120 gr 79

Königskrabbenbeine grilliert mit Zitronenöl
wahlweise mit Pommes frites, Salzkartoffeln, Pilaf Reis,
Saisongemüse oder Blattspinat

Plat Végétarien

Risotto aux asperges vertes et sauce gruyère 36

Risotto mit grünem Spargel und Gruyère Sauce

**Cannellonis farcis aux épinards et ricotta
gratinés** 29

Spinat-Ricotta Cannelloni überbacken

Le Tartares

	1/2	1/1
Tartare de thon^(PH) rouge albacore	29	41
Roter Albacore-Thunfisch Tatar mit Avocado und Koriander		
Tartare de bœuf^(CH) au cognac	29	39
Rindstatar mit Cognac, kleiner Caesar Salat		
Tartare de saumon (CH) aux nectarines et raifort	29	41
Lachs Tatar mit Nektarinen und Meerrettich		

Choucroute

Choucroute de la mer		65
Frische Fische, Schneekrabben Scheren, Riesencrevette, Langustinen, Muscheln, und Geräucherter Speck auf Sauerkraut an Weissweinsauce		
Choucroute garnie (CH)		37
Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson und Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut		
La paire de Francfort Lipp (CH)		24
Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut		

Viandes

Saucisson pistaché de Chesaux (CH)	29	39
Pistazien-Saucisson aus Chesaux auf Linsen an Meaux Senfsauce		
Escalope de veau Viennoise (CH)		48
Wienerschnitzel serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
Entrecôte Black Angus Café de Paris (IRL)	200 gr	55
Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
Filet de bœuf (IRL) au poivre, sauce cognac et pomme purée	180 gr	62
Rindsfilet mit Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree		
Filet de bœuf (IRL) crabe & turf	180 gr	72
Rindsfilet mit 2 Schneekrabben Scheren, Bratkartoffeln, Surf & Turf Sauce		
Médallions de veau (CH) aux asperges et sauce aux morilles	150 gr	67
Kalbs Medaillons mit Morchelrahmsauce, Kartoffelpüree und grilliertem Spargel		

Les Asperges

	200gr	350gr
Botte d'asperges blanches ou vertes	27	35
Weisser- oder Grünerspargel serviert mit Salzkartoffeln und Hollandaise oder Maltaise Sauce		
Crème Argenteuil		17
Spargelcremesuppe		
Salat avec Asperges vertes grillées, œuf bio poché, sauce Maltaise, pommes grenailles		28
Grillierter grüner Spargel mit Salat, poschiertem Bio Ei, Maltaise Sauce, Parmesanspalten und Baby Kartoffeln		



Desserts

Tarte au citron meringuée LIPP Mini 5 14

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

Crème brûlée 14

Crème brûlée

Petite faim

Mille-Feuilles Lipp 9 14

Klassische Cremeschnitte Lipp
Mille-feuille Lipp style

Tarte fine et croustillante aux pommes 16

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 12

Profiteroles mit Vanilleglace 3 pc 15

und Schokoladensauce
Profiteroles filled with vanilla ice cream 4 pc 18
topped with chocolate sauce

Pour finir en beauté...

Le café gourmand 16

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 8

Espresso oder Kaffee serviert mit 1 Macaron
Choose between a coffee or espresso served with 1 Macaroon

Le café plus 9

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

Les Macarons 1 pc 3.5

Macarons/Macarons

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 (100 gr.) 16

Servi avec des raisins, quelques noix et de la gelée de fruits

Unsere Milchprodukte und Eier sowie Brot und Feinbackwaren
stammen aus der Schweiz

Our dairy products, eggs, bread and pastries
are from Switzerland

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter