

Nos Plateaux de Fruits de Mer *

Le Petit Plateau Découverte

109

2 Fines de Claire no3, 2 Spéciales de Claire n°2,
2 tiger prawns, ½ lobster, mussels, razor clams

Plateau « LIPP »

279

2 Fines de Claire no1 et 6 Fines de Claire no3, 4 Spéciales de Claire no2 et
2 Spéciales de Claire no4, 2 Tsarskaya, 4 snow crab claws, 2 langoustines,
6 tiger prawns, ½ Lobster, mussels, razor clams

Plateau « Royal »

429

4 Fines de Claire no1 et 4 Fines de Claire no3, 4 Spéciales de Claire no2 et
4 Spéciales de Claire no4, 2 Tsarskaya no2, 4 Papillons, 4 tiger prawns, 1
king crab leg, 6 snow crab claws, 1 lobster, 1 tourteau, 4 langoustines,
moules, razor clams

Plateau « Imperial »

549

4 Fines de Claire no1 et 4 Fines de Claire no3, 4 Spéciales de Claires no2
et 4 Spéciales de Claires no4, 4 papillons, 4 Tsarskaya, 4 Gillardeau,
8 tiger prawns, 1 king crab leg, 1 lobster, 1 tourteau, 8 snow crab claws,
6 langoustines, moules, razor clams



Selection de caviar

KalugaXAmur

50g 130
100g 240

An expressive specialty of the Chinese hybrid
sturgeon with a large amber grain.
With intense, nutty and aromatic flavors.

Osietra

50g 220

Slightly smaller-grained than the Beluga and varies
in colour. The spectrum ranges from almost black to
green-brown shades. This caviar is one of the best
varieties.

Imperial Beluga

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.

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
A selection of 25 «Fines & Spéciales de Claire» oysters	
« Le must »	189
A selection of 30 oysters from our assortment 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
A selection of 30 oysters from our assortment with caviar 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
Half lobster (Cold)		
Langoustines (DK)	3 pièces	46
Fresh langoustines served with mayonnaise		
Tourteau entier (IE)	100 gr	9
Whole crab depending on catch weights between 600 und 800 g.		
Bouquet de crevettes sauvages (ARG)	6 pièces	36
Tiger prawns		
Couteaux (NL)	200 gr	24
Razor clams		
Patte de Crabe Royal (NO)	100 gr	65
King crab leg between 100 und 150 Gramm		
Pinces de crabe des neiges (NO)	6 pièces	36
Snow crab claws		

Entrées Froides & Tièdes

<i>Bol de salade LIPP</i>			15
Leaf salad with vegetables, mushrooms and boiled egg			
<i>Bol de salade verte, tomates et ciboulette</i>			13
Green salad with tomatoes and chives, either with vinaigrette french or italian dressing			
<i>Poireau vinaigrette et oeuf mimosa</i>			19
Leek served with mimosa egg			
<i>Salade de lentilles vertes, truffe d'automne et œuf poché</i>			24
Green lentil salad with poached egg and autumn truffle			
<i>Avocat-vinaigrette</i>			18
Avocado with mushrooms			
Avocado with shrimps (DK)			
<i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i>			25
Steamed artichoke served with herb vinaigrette			
<i>Cocktail de crevettes</i> (DK)			23
Pink shrimps served with cocktail sauce			
<i>Salade de crabe royal</i> (NO) <i>à la mangue, tomate et avocat, vinaigrette de miel et coriandre</i>			44
Salad of Norwegian king crab with mango, tomato, avocado, coriander and honey dressing			
<i>Ceviche de gambas rouge</i> (IT) <i>avec sauce Vierge</i>			29
Ceviche of red shrimps with sauce Vierge			
<i>Saumon fumé d'Écosse, condiments, sauce raifort, toasts</i>	1/2	1/1	28 37
Scottish smoked salmon served with toast and horseradish sauce			
<i>Terrine de foie gras de canard</i> (FR) <i>chutney et salade verte</i>	1/2	1/1	34 44
Duck liver terrine with fig chutney and salad			
<i>Terrine de gibier</i> (NZ) <i>au foie gras</i> (FR), <i>lard fumé</i> (CH) <i>et pistaches, poire au sirop et chutney</i>			29
Game terrine with foie gras, smoked bacon and pistacchio, poached pear and red currant jelly			

Potages & Entrées chaudes

<i>Soupe de poissons façon LIPP</i>	1/2	1/1	13 19
Fish soup served with bread croutons and Rouille Sauce			
<i>Soupe à l'ognion gratinée</i>			13
Traditional French onion soup with gruyere cheese gratinated			
<i>Bisque de homard</i> (US)			29
Lobster-cream soup served on a small lobster tartar			
<i>Velouté de potiron</i>			17
Pumpkin cream soup with Styrian oil and roasted seeds			
<i>Escargots</i> (FR), <i>beurre d'ail et persil</i>	6 pièces		23
Snails with garlic butter and parsley			
	12 pièces		42
<i>Os à moelle</i> (CH) <i>à la croque au sel</i>			18
Bone Marrow with sea salt and toast			



La Mer chez LIPP

Moules (NL-DK) « *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

Sole de l'Atlantique (IS) *grillée ou meunière* pro 100g 29.90

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

Pavé de saumon(CH), *sauce Hollandaise, poêlée de champignons, épinards et pommes grenailles* 48

Grilled salmon filet with Hollandaise sauce, mushrooms, baby potatoes

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. Your choice of sides: pilaf rice, steamed potatoes, seasonal vegetables or spinach

Linguine au caviar Kaluga sauce américaine, ciboulette et citron 62

Creamy bisque sauce linguine with Kaluga Caviar, chives, lemon zest

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

Grilled King Crab Leg with lemon olive oil

Your choice of sides: French fries, pilaf rice, steamed potatoes, seasonal vegetables or spinach

Plat Végétarien

Risotto au potiron, sauce au persil, Belper Knolle râpée 32

Pumpkin Risotto with parsley sauce and Belper Knolle cheese

Vol-au-vent aux champignons 29

Vol-au-vent with creamy mushrooms

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 01/2024

Le Tartares

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

Choucroute & Viandes

Choucroute garnie^(CH)		37
Sauerkraut with smoked bacon, Frankfurter and pistachio pork sausage		
La paire de Francfort Lipp^(CH)		24
Lipp-Frankfurter pork sausage with white sauerkraut		
Saucisson pistaché de Chesaux^(CH)	29	39
Pistachio pork sausage, creamy lentils, potatoes		
Escalope de veau Viennoise^(CH)		48
Wienschnitzel served with seasonal vegetables and fries		
Entrecôte Black Angus Café de Paris^(IE)	200 gr	55
Café de Paris butter gratinated Black Angus sirloin steak, served with seasonal vegetables and fries		
Filet de bœuf^(IE) au poivre, sauce cognac et pomme purée	180 gr	62
Beef tenderloin with pepper crust, cognac sauce and mashed potatoes		
Filet de bœuf^(IE) crabe & turf	180 gr	72
Beef tenderloin with 2 snow crab claws, baby potatoes, Surf & Turf sauce		
Suprême de pigeon rôti^(FR), Foie gras de canard^(FR) poêlé, salsifis purée et jus aux cerises	150 gr	62
Pigeon breast with roasted foie gras, black salsify puree, pigeon-cherries jus		

La Chasse

Jarret de sanglier^(FR) spaetzli au beurre, choux rouge braisé, poire au sirop		54
Knuckle of wild boar with beer sauce, spaetzli, braised red cabbage and poached pear		
Selle de chevreuil^(AUT), jus de gibier, spaetzli au beurre, choux rouge braisé, poire au sirop		54
Venison loin with jugged game sauce, spaetzli, braised red cabbage and poached pear		

Desserts

<i>Tarte au citron meringuée LIPP</i>	Mini 5	14
Das traditionelle Lipp Zitronenküchlein mit Meringue The traditional Lipp lemon tart with meringue		
<i>Crème brûlée</i>		14
Crème brûlée		
	Petite faim	
<i>Mille-Feuilles Lipp</i>	9	14
Klassische Cremeschnitte Lipp Mille-feuille Lipp style		
<i>Tarte fine et croustillante aux pommes</i>		16
Lipp's legendärer feinkrustiger Apfelkuchen Lipp's legendary thin crust apple pie Zubereitungszeit ca. 15 Minuten/preparation time 15 minutes		
<i>Mousse au chocolat</i>		14
Schokoladenmousse Chocolate mousse		
<i>Profiteroles à la glace vanille</i>	2 pc	12
Profiteroles mit Vanilleglace	3 pc	15
Profiteroles filled with vanilla ice cream	4 pc	18
topped with chocolate sauce		

Pour finir en beauté...

<i>Le café gourmand</i>		17
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		
<i>Le café Macarons</i>		8
Espresso oder Kaffee serviert mit 1 Macaron Choose between a coffee or espresso served with 1 Macaroon		
<i>Le café plus</i>		9
Espresso oder Kaffee serviert mit 1 cl Calvados VSOP Coffee or espresso served with 1 cl Calvados VSOP		
<i>Les Macarons</i>	1 pc	3.5
Macarons/Macaroon		

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 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