

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

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

50g 130
100g 240

Osietra

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.

50g 220

Imperial Beluga

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.

50g 300

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 (IE)	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	36
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>Poireau vinaigrette et oeuf mimosa</i>	19	
Lauwarmer Lauch serviert mit Ei Mimosa		
<i>Salade de lentilles vertes, Périgord et œuf poché</i>	24	
Grüner Linsensalat mit schwarzem Wintertrüffel und pochiertem Ei		
<i>Avocat-vinaigrette</i>	18	
Avocat aux champignons	21	
Avocat aux crevettes (DK)	24	
<i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i>	25	
Gedämpfte Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette		
<i>Cocktail de crevettes</i> (DK)	23	
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>	44	
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>	29	
Ceviche von roten Garnelen mit Sauce Vierge		
<i>Saumon fumé d'Écosse, condiments, sauce raifort, toasts</i>	1/2 28	1/1 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 34	1/1 44
Entenleberterrine mit Früchte Chutney und Salat		
<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
Wildterrine mit Entenleber, geräuchertem Speck und Pistazien, in Sirup eingelegte Birne und Chutney		

Potages & Entrées chaudes

<i>Soupe de poissons façon LIPP</i>	1/2 13	1/1 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>Velouté de potiron</i>		17
Kürbiscrèmesuppe mit Steirischem Öl und gerösteten Kernen		
<i>Escargots</i> (FR), <i>beurre d'ail et persil</i>	6 pièces 12 pièces	23 42
Schnecken mit Knoblauch und Petersilienbutter		
<i>Os à moelle</i> (CH) <i>à la croque au sel</i>		18
Markknochen mit Meersalz und Toast		



La Mer chez LIPP

Moules (NL-DK) « *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 (IS) *grillée ou meunière* pro 100g 29.90
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,*
poêlée de champignons, épinards et pommes
grenailles 48
Grilliertes Lachs Filet mit Sauce Hollandaise, Pilzragout, Spinat,
Baby Kartoffeln

Homard du Maine(US) *à la plancha, beurre* Demi 1/2 58
aux herbes et citron 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, 62
ciboulette et citron
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 au potiron, sauce au persil, 32
Belper Knolle râpée
Kürbisrisotto mit Petersiliensauce und geriebene Belper Knolle

Vol-au-vent aux champignons 29
Butterblätterteig gefüllt mit Misch Pilz Ragü

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
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 mango et raifort	29	41
Lachs Tatar mit Mango und frische Meerrettich		

Choucroute & Viandes

Choucroute garnie^(CH)		37
Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson und Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut		
La paire de Francfort Lipp^(CH)		24
Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut		
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^(IE)	200 gr	55
Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
Filet de bœuf^(IE) au poivre, sauce cognac et pomme purée	180 gr	62
Rindsfilet mit Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree		
Filet de bœuf^(IE) crabe & turf	180 gr	72
Rindsfilet mit 2 Schneekrabben Scheren, Bratkartoffeln, Surf & Turf Sauce		
Suprême de pigeon rôti^(FR), Foie gras de canard^(FR) poêlé, salsifis purée et jus aux cerises	150 gr	62
Taubenbrüstchen mit gebratener Entenleber, Schwarzwurzel Püree, Kirschen-Taubenjus		

La Chasse

Jarret de sanglier^(FR) spaetzli au beurre, choux rouge braisé, poire au sirop		54
Haxe vom Wildschwein an Biersauce, Butterspätzli, geschmorter Rotkohl, eingelegte Birne		
Selle de chevreuil^(AUT), jus de gibier, spaetzli au beurre, choux rouge braisé, poire au sirop		54
Rehrückenfilet mit Wildsauce, Butterspätzli, geschmorter Rotkohl, eingelegte Birne		

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 und Schokoladensauce		
	3 pc	15
Profiteroles filled with vanilla ice cream topped with chocolate sauce		
	4 pc	18

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/Macaroons		

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