

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, coqueaux

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, coqueaux

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, coqueaux

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, coqueaux



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 feinkörniger 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
Krystale 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 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
Entenleberterrine 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>Velouté de pommes de terre et Brie avec truffe noire</i>	13 19
Kartoffel-Brie Suppe mit Schwarzem Trüffel	
<i>Escargots</i> (FR), <i>beurre d'ail et persil</i>	6 pièces 23 12 pièces 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
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 Artichauts et truffe noire 34
Artischocken-Risotto mit Schwarzem Trüffel

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

Choucroute garnie^(CH)	37	
Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson und Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut		
La paire de Francfort Lipp^(CH)	24	
Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut		
Choucroute de la mer	64	
Frische Fische, Schneekrabben Scheren, Riesencrevette, Langustinen, Muscheln, und Geräucherter Speck auf Sauerkraut an Weissweinsauce		

Viandes

	1/2	1/1
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		
Filet de bœuf^(IE) Rossini	180 gr	86
Rindsfilet mit gebratener Entenleber, Kartoffelpüree, Blattspinat Sauce Périgourdine und frischen schwarzen Trüffeln.		
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		

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
 Creme brûlée

Mille-Feuilles Lipp Petite faim 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 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

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
 Macaronen/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