

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»

289

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»

439

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»

559

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

Osietra

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.

50g

150

Imperial Beluga

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.

50g

300

Les Huîtres *

Fines de claire n°1 (FR)	par pièce	9.50
Fines de claire n°3 (FR)	par pièce	7.50
Spéciales de claire n°2 (FR)	par pièce	8.50
Spéciales de claire n°4 (FR)	par pièce	6.50
Papillon (FR)	par pièce	5
Tsarskaya n°2 (FR)	par pièce	9.50
Gillardeau n°2 (FR)	par pièce	13

Le Plateau de l'Écailler

«Classique»	169
A selection of 25 «Fines & Spéciales de Claire» oysters	
«Le must»	199
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»	299
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, Osietra 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
Pinces de crabe des neiges(NO)		

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 œuf mimosa</i>			19
Warm leek served with mimosa egg			
<i>Salade de lentilles vertes, Périgord et œuf poché</i>			24
Green lentil salad with black winter truffle and poached egg			
<i>Avocat-vinaigrette</i>			18
Avocat aux champignons			
Avocat aux crevettes (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
Red shrimps Ceviche 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 raifort 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			

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>Crème Argenteuil</i>			17
Creamy asparagus soup			
<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>			22
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 59

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

Loup de mer (TR), *purée de fèves onctueuses, asperges vertes et cébettes, pleurotes grillés et sauce béarnaise.* 48

Sea bass fillet with creamy fava bean purée, green asparagus and spring onions, grilled oyster mushrooms, and Béarnaise sauce.

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 Osietra 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

Les Asperges

Botte d'asperges blanches ou vertes 200gr 350gr
27 35

White or green asparagus, served with boiled potatoes and Hollandaise oder Maltaise sauce

Risotto aux asperges vertes et pesto d'ail des ours 37

Risotto with green asparagus and wild garlic pesto

Salat avec Asperges vertes grillées, œuf bio poché, sauce Hollandaise, pommes grenailles 28

Grilled green asparagus with leaf salad, poached egg, Hollandaise sauce and Baby potatoes

Le Tartares

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

Choucroute

<i>Choucroute garnie</i> ^(CH)	37	
Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson und Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut		
<i>La paire de Francfort Lipp</i> ^(CH)	24	
Sauerkraut with smoked bacon, Frankfurter sausage and pistachio pork sausage		
<i>Choucroute de la mer</i>	64	
Fresh fishes, mussels, tiger prawn, langoustine, snow crab claws, bacon, white wine sauce and sauerkraut		

Viandes

<i>Saucisson pistaché de Chesaux</i> ^(CH)	29	39
Pistachio pork sausage, creamy lentils, potatoes		
<i>Escalope de veau Viennoise</i> ^(CH)	48	
Wienerschnitzel served with seasonal vegetables and fries		
<i>Entrecôte Black Angus Café de Paris</i> ^(IE)	200 gr	55
Café de Paris butter gratinated Black Angus sirloin steak, served with seasonal vegetables and fries		
<i>Filet de bœuf</i> ^(IE) <i>au poivre, sauce cognac et pomme purée</i>	180 gr	62
Beef tenderloin with pepper crust, cognac sauce and mashed potatoes		
<i>Filet de bœuf</i> ^(IE) <i>crabe & turf</i>	180 gr	72
Beef tenderloin with 2 snow crab claws, baby potatoes, Surf & Turf sauce		
<i>Filet de bœuf</i> ^(IE) <i>Rossini</i>	180 gr	86
Beef fillet with seared duck liver, mashed potatoes, spinach, Périgourdine sauce, and fresh black truffles		
<i>Poitrine de porc</i> ^(CH) <i>thurgovienne braisée sur un ragout d'asperges, purée de pommes de terre, sauce orientale aromatique et morilles</i>	150 gr	52
Braised belly of Thurgau apple-fed pork on asparagus ragout, mashed potatoes, aromatic oriental sauce, and morels		

For allergies and intolerances, please contact our service staff.
En cas d'allergies et d'intolérances, veuillez contacter nos serveurs.

For exact origin information, please contact our service staff.

* Si vous désirez savoir l'origine, veuillez consulter votre serveur

Preise in CHF inkl. MwSt 01/2025

Desserts

Tarte au citron meringuée LIPP Mini 6 15
 Das traditionelle Lipp Zitronenküchlein mit Meringue
 The traditional Lipp lemon tart with meringue

Crème brûlée 14
 Crème brûlée

Mille-Feuilles Lipp Petite faim 9 16
 Klassische Cremeschnitte Lipp
 Mille-feuille Lipp style

Tarte fine et croustillante aux pommes 19
 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 14
 Profiteroles mit Vanilleglace 3 pc 18
 und Schokoladensauce
 Profiteroles filled with vanilla ice cream 4 pc 21
 topped with chocolate sauce

Pour finir en beauté...

Le café gourmand 20
 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/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

For allergies and intolerances, please contact our service staff.