

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 »

289

8 Fines de Claire n°3, 6 Spéciales de Claire n°2 et 2 Gillardeau, 4 pinces de crabe des neiges, 2 langoustines, 6 crevettes sauvages, ½ homard, moules, coqueaux

Plateau « Royal »

439

10 Fines de Claire n°3, 10 Spéciales de Claire n°2, 2 Gillardeau, 4 crevettes sauvages, 1 patte de crabe royal, 6 pinces de crabe des neiges, homard entier, 1 tourteau, 4 langoustines, moules, coqueaux

Plateau « Imperial »

559

10 Fines de Claire n°3, 10 Spéciales de Claire n°2, 8 Gillardeau, 8 crevettes sauvages, 1 patte de crabe royal, homard entier, 1 tourteau, 8 pinces de Crabe des neiges, 6 langoustines, moules, coqueaux



Selection de caviar

Osietra

50g

150

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°3 (FR)	par pièce	7.50
Spéciales de claire n°2 (FR)	par pièce	8.50
Gillardeau n°2 (FR)	par pièce	13

Le Plateau de l'Écailler

«Classique»	169
Eine Platte mit 25 « Fines & Spéciales de Claire » Austern	
«Le must»	199
Eine Platte mit 30 speziell ausgesuchten Austern. Ein „must“ für den Austernliebhaber. 12 Fines de claire n°3, 12 Spéciales de claire n°2, 6 Gillardeau	
«Le top»	299
Eine Platte mit 30 speziell ausgesuchten Austern zum Geniessen mit Kaviar. 12 Fines de claire n°3, 12 Spéciales de claire n°2, 6 Gillardeau, Osietra 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			
Avocat aux crevettes (DK)			
<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
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>Crème Argenteuil</i>			17
Spargel Suppe			
<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>			22
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 59

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

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

Wolfbarschilet mit cremigem Saubohnenpüree, grünem Spargel und
Frühlingszwiebeln, grillierte Kräuterseitlinge und Sauce Béarnaise.

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 Osietra sauce américaine,
ciboulette et citron** 62

Osietra 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

Les Asperges

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

Weisser- oder Grüner Spargel serviert mit Salzkartoffeln und Hollandaise
oder Béarnaise Sauce

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

Risotto mit grünem Spargel und Bärlauch Pesto

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

Grillierter grüner Spargel mit Salat, poschiertem Bio Ei,
Hollandaise Sauce, Parmesanspalten und Baby Kartoffeln

Le Tartares

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

Choucroute

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

Viandes

	1/2	1/1
<i>Saucisson pistaché de Chesaux^(CH)</i>	29	39
Pistazien-Saucisson aus Chesaux auf Linsen an Meaux Senfsauce		
<i>Escalope de veau Viennoise^(CH)</i>		48
Wienerschnitzel serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
<i>Entrecôte Black Angus Café de Paris^(IE)</i>	200 gr	55
Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
<i>Filet de bœuf^(IE) au poivre, sauce cognac et pomme purée</i>	180 gr	62
Rindsfilet mit Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree		
<i>Filet de bœuf^(IE) crabe & turf</i>	180 gr	72
Rindsfilet mit 2 Schneekrabben Scheren, Bratkartoffeln, Surf & Turf Sauce		
<i>Filet de bœuf^(IE) Rossini</i>	180 gr	86
Rindsfilet mit gebratener Entenleber, Kartoffelpüree, Blattspinat Sauce Périgordine und frischen schwarzen Trüffeln.		
<i>Poitrine de porc thurgovienne^(CH) braisée sur un ragout d'asperges, purée de pommes de terre, sauce orientale aromatique et morilles</i>	150 gr	52
Geschmorter Bauch vom Thurgauer Apfelschwein auf Spargelragout, Kartoffelstock, aromatischen orientalischen Sauce und Morcheln		

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 05/2025



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

Petite faim

Mille-Feuilles Lipp 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
und Schokoladensauce

3 pc

18

Profiteroles filled with vanilla ice cream
topped with chocolate sauce

4 pc

21

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 serveurur)

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.