

La Marguerite

*La sélection estivale de hors-d'œuvres de la
Brasserie Lipp*

- * 1 Fines de claire no3 et 1 Spéciales de claire no2
- * Gazpacho au cerises * Poireau vinaigrette et oeuf
mimosa * Saumon fumé « maison », crème de raifort
- * Cocktail de Pincés de crabe des neiges
- * Salade de lentilles vertes, * Vitello Tonnato
- * Tartare de bœuf
- * Assortiments de sauces et focaccia maison



Sommerplatte mit verschiedenen LIPP Spezialitäten

- * 1 Fines de claire no3, 1 Spéciales de claire no2
- * Kirschen Gazpacho * Lauch Vinaigrette mit Ei Mimosa
- * Schottischer Rauchlachs mit Creme Raifort
- * Schneekrabben Scheren Cocktail * Grüner Linsensalat
- * Vitello Tonnato * Rindstatar
- * Saucen und hausgemachte Focaccia

99

Nos Plateaux de Fruits de Mer

Le Petit Plateau Découverte

109

Die Meeresfrüchteplatte zum Entdecken
2 Fines de Claire no3, 2 Spéciales de Claire n°2,
2 crevettes sauvages, demi-homard, moules, couteaux

Plateau «LIPP»

295

8 Fines de Claire no3, 6 Spéciales de Claire no2 et 4 Gillardeau,
2 langoustines, 6 crevettes sauvages, ½ homard, 4 Schneekrabben
Scheren, moules, couteaux

Les Huîtres

Fines de claire no3 (FR)	par pièce	7.50
Spéciales de claire no2 (FR)	par pièce	8.50
Gillardeau (FR)	par pièce	13

Le Plateau de l'Écailler 185

Eine Platte mit 25 speziell ausgesuchten Austern
10 Fines de claire no3, 10 Spéciales de claire no2, 5 Gillardeau

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		

Sélection de Caviar

Osietra 50g 150
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.

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 06/2025

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>Salade de lentilles vertes et son œuf poché</i>			20
Grüner Linsensalat mit pochiertem Ei			
<i>Avocat-vinaigrette</i>			18
Avocado mit marinierten Champignons			
Avocado mit Crevetten (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 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
Entenleberterrinen mit Früchte Chutney und Salat			
<i>Vitello tonnato</i> (CH)			36
Kalbsbraten aufgeschnitten mit einer Thunfischsauce und Kapern			

Soupes & 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'oignon gratinée</i>			13
Traditionelle französische Zwiebelsuppe mit Gruyère gratiniert			
<i>Bisque de homard</i> (US)			29
Hummersuppe serviert auf einem kleinen Hummer Tatar			
<i>Gaspacho au Cerises</i>			21
Kirschen Gaspacho, Caprifeuille-Crouton mit Gerauchter Entenbrust			
<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>		1/2 15	1/1 24
Markknochen mit Meersalz und Toast			

La Mer chez LIPP

Moules (FR-NL) «*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

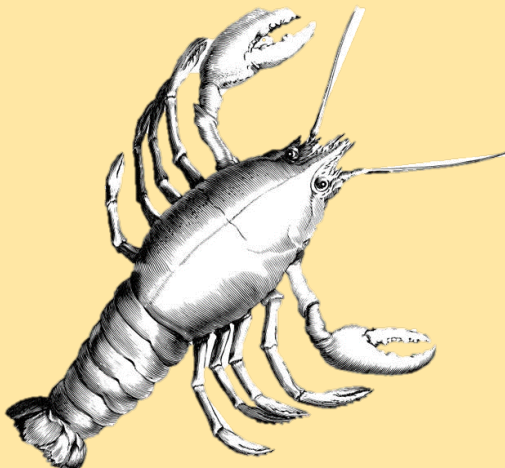
Loup de mer (TR), **purée de fèves onctueuses, asperges vertes et cébettes, pleurotes grillées et sauce béarnaise.** 48
Wolfbarschfilet mit cremigem Saubohnenpüree, grünem Spargel und Frühlingszwiebeln, grillierte Kräuterseitlinge und Sauce Béarnaise.

Sole (NL) **de l'Atlantique grillée ou meunière** pro 100g 29.90
Atlantische Seezunge grilliert oder in Butter gebraten
wahlweise mit Salzkartoffeln, Pilaf Reis
Saisongemüse oder Blattspinat
je nach Fang ist die Seezunge zwischen 200 und 350 Gramm

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 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



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 (GB-SCT) aux nectarines et raifort	29	41
Lachs Tatar mit Nektarinen und 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		
Escalope de veau Viennoise (CH)		48
Wienerschnitzel serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
Entrecôte Black Angus Café de Paris (IRL)	200 gr	55
Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
Filet de bœuf (IRL) au poivre, sauce cognac et pomme purée	200 gr	62
Rindsfilet mit Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree		
Filet de bœuf (IRL) crabe & turf	180 gr	72
Rindsfilet mit 2 Schneekrabben Scheren, Bratkartoffeln, Surf & Turf Sauce		

Plat Végétarien

Courgette farcie à la ratatouille, carpaccio de tomates cœur de bœuf, crème de mozzarella de bufflonne		29
Gefüllte Zucchini mit Ratatouille, Carpaccio von Ochsenherztomaten, Büffelmozzarella-Creme		



Desserts

	Mini	
<i>Tarte au citron meringuée LIPP</i>	6	15
Das traditionelle Lipp Zitronenküchlein mit Meringue The traditional Lipp lemon tart with meringue		
<i>Crème brûlée</i>		14
Creme brulee		
	Petit faim	
<i>Mille-Feuilles</i>	9	16
Cremeschnitte Mille-feuille		
<i>Tarte fine et croustillante aux pommes</i>		19
Lipp's legendärer feinkrustiger Apfelkuchen Lipps 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	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...

<i>Le café gourmand</i>		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		
<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
Macaron/Macaroon		

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