

Nos Plateaux de Fruits de Mer *

Le Petit Plateau Découverte

119

2 Fines de Claire no3, 2 Spéciales de Claire n°2,
2 tiger prawns, ½ lobster, 3 snow crab claws, mussels, razor clams

Plateau « LIPP »

295

2 Fines de Claire no1 et 6 Fines de Claire no3, 4 Spéciales de Claire no2 et
2 Spéciales de Claire no4, 2 Tsarskaya, 6 snow crab claws, 2 langoustines,
6 tiger prawns, ½ Lobster, mussels, razor clams

Plateau « Royal »

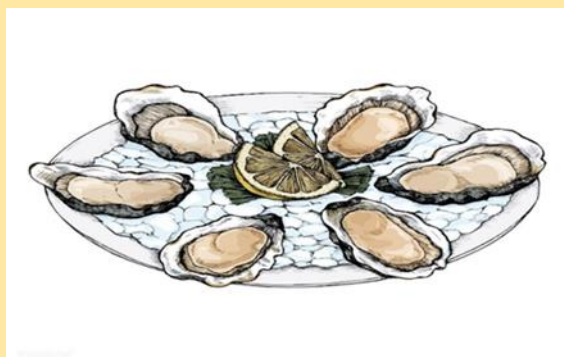
439

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, 8 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, 10 snow crab claws,
6 langoustines, moules, razor clams



Selection de caviar

Osietra

Slightly smaller-grained than the Beluga and varies in color. 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	5.50
Tsarskaya n°2 (FR)	par pièce	9.50
Gillardeau n°2 (FR)	par pièce	13.50

Le Plateau de l'Écailler

« Classique »	169
A selection of 25 «Fines & Spéciales de Claire» oysters 6 Papillons, 4 Fines de claire n°1, 5 Fines de claire n°3, 5 Spéciales de claire n°2 & n°4	
« 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 with caviar 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
Snow crab claws		



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		
<i>Poireau vinaigrette et oeuf mimosa</i>	19	
Leek served with mimosa egg		
<i>Salade de lentilles vertes, truffe noire et œuf poché</i>	24	
Green lentil salad with poached egg and black truffle		
<i>Avocat-vinaigrette</i>	18	
Avocado with mushrooms	21	
Avocado with shrimps (DK)	24	
<i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i>	25	
Steamed artichoke served with herbs 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>Carpaccio de langoustines</i> (ZA) <i>aux grenades et pignons de pin</i>	29	
Carpaccio of Langoustine, garnished with Pomegranate and Pine Nuts		
<i>Saumon fumé d'Écosse, condiments, sauce raifort, toasts</i>	1/2 28	1/1 37
Scottish smoked salmon served with toast and horseradish sauce		
<i>Terrine de foie gras de canard</i> (FR) <i>chutney et salade verte</i>	1/2 34	1/1 44
Duck liver terrine with fig chutney and salad		

Potages & Entrées chaudes

	1/2	1/1
<i>Soupe de poissons façon LIPP</i>	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>Velouté de potiron</i>		17
Pumpkin cream soup with Styrian oil and roasted seeds		
<i>Escargots</i> (FR), <i>beurre d'ail et persil</i>	6 pièces	23
Snails with garlic butter and parsley	12 pièces	42
	1/2	1/1
<i>Os à moelle</i> (CH) <i>à la croque au sel</i>	15	24
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 potiron, ragout de
champignons, pleurotes grillées
et sauce Hollandaise* 48

Sea Bass with Pumpkin Purée, Mushroom Ragout, Spinach, Grilled King
Oyster Mushrooms and Hollandaise 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

Bouquet de crevettes sauvages grillées(ARG) 6 pièces 46

Grilled Wild Prawns with Olive Oil and Garlic
served with your choice of French Fries, Boiled Potatoes, Pilaf Rice,
Seasonal Vegetables or Leaf Spinach



Le Tartares

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

Choucroute

<i>Choucroute garnie</i> (CH)	37
Sauerkraut with smoked bacon, Frankfurter and pistachio pork sausage	
<i>La paire de Francfort Lipp</i> (CH)	24
Lipp-Frankfurter pork sausage with white sauerkraut	
<i>Choucroute de la mer</i>	64
Salmon ^(SCO) and Codfish ^(NOR) , Snow Crab Claws, Giant Prawn, Langoustine, Mussels and Smoked Bacon served on Sauerkraut with a White Wine Sauce	

Viandes

	1/2	1/1
<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 3 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, Leaf Spinach, Sauce Périgourdine and Fresh Black Truffle		

Plat Végétarien

<i>Risotto au potiron, sauce au persil, Belper Knolle râpée</i>	32
Pumpkin Risotto with Parsley Sauce and grated Belper Knolle	

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
En cas d'allergies et d'intolérances, veuillez contacter nos serveurs.
Für die genaue Herkunft wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Si vous désirez savoir l'origine, veuillez consulter votre serveur.
Preise in CHF inkl. MwSt 09/2025



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 Lipp Cremeschnitte
Mille-feuille Lipp style

Tarte fine et croustillante aux pommes 19

Lipp's legendärer feinkrustiger Apfelkuchen mit Vanille Glacé
Lipps legendary thin crust apple pie with vanilla ice cream

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

Les Macarons 1pc 3.5

Financier aux myrtilles 1pc 6

Blaubeeren Financier
Blueberry Financier

Pour finir en beauté...

Le café gourmand 20

Espresso oder Kaffee serviert mit Blaubeeren Financier, Mini
Zitronenküchlein und Macaron
Coffee or espresso served with blueberry Financier, 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

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 consult our service staff.
L'esprit très français