

Nos Plateaux de Fruits de Mer *

Le Petit Plateau Découverte

119

Die Meeresfrüchteplatte zum entdecken
2 Fines de Claire n°3, 2 Spéciales de Claire n°2,
2 crevettes sauvages, ½ homard, moules, couteaux

Plateau «LIPP»

295

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, 2 langoustines, 6 crevettes
sauvages, ½ homard, mussels, couteaux

Plateau «Royal»

439

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, homard entier, 1 tourteau,
4 langoustines, moules, couteaux

Plateau «Imperial»

559

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,
6 langoustines, moules, couteaux



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°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
Belons 00	par pièce	11

Le Plateau de l'Écailler

«Classique»	169
Eine Platte mit 25 «Fines & Spéciales de Claire» Austern 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
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»	299
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, Osietra Kaviar (50gr)	

Coquillages & Crustacés *

Demi-homard du Maine (US)		55
Gekochter halber Hummer		
Langoustines (DK)	3 pièces	46
Gekochte Langustinen		
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
Königskrabbenbein Zwischen 100 und 150 Gramm		

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 01/2025

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>Poireau vinaigrette et oeuf mimosa</i>	19	
Lauwarmer Lauch serviert mit Ei Mimosa		
<i>Salade de lentilles vertes, truffe noire et œuf poché</i>	24	
Grüner Linsensalat mit schwarzem Trüffel 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>Carpaccio de langoustines</i> (ZA)	29	
<i>aux grenades et pignons de pin</i>		
Langustinen Carpaccio mit Granatapfel und Pinienkernen		
<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)	1/2 34	1/1 44
<i>chutney et salade verte</i>		
Entenleberterrine mit Früchte Chutney und Salat		

Potages & Entrées chaudes

<i>Soupe de poissons façon LIPP</i>	23	
Fischsuppe serviert mit Brotcroutons und Rouille Sauce		
<i>Soupe à l'oignon gratinée</i>	16	
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>	19	
Kartoffel-Brie Suppe mit Schwarzem Trüffel		
<i>Escargots</i> (FR), <i>beurre d'ail et persil</i>	6 pièces	23
Schnecken mit Knoblauch und Petersilienbutter	12 pièces	42
	1/2	1/1
<i>Os à moelle</i> (CH) <i>à la croque au sel</i>	18	32
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) <i>grillée ou meunière</i>	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), <i>purée de petits pois, ragout de champignons et sauce Hollandaise</i>	48
Wolfsbarsch mit Erbsenpüree, Pilzragout, Blattspinat und Sauce Hollandaise	

Homard du Maine (US) <i>à la plancha, beurre aux herbes et citron</i>	Demi 1/2 Entier 1/1	58 104
Hummer grilliert mit Kräuterbutter und Zitrone wahlweise mit Pommes frites, Salzkartoffeln, Pilaf Reis, Saisongemüse oder Blattspinat Wahlweise halber oder ganzer Hummer		

Tagliolini à la crème de citron, caviar Osietra et tataki de thon	62
Tagliolini mit Zitronen-Rahmsauce, Osietra-Kaviar und Thunfisch Tataki	

Patte de crabe royal (NO) <i>grillée</i>	120 gr	79
Königskrabbenbeine grilliert mit Zitronenöl wahlweise mit Pommes frites, Salzkartoffeln, Pilaf Reis, Saisongemüse oder Blattspinat		

Bouquet de crevettes sauvages grillées (ARG)	6 pièces	46
Wildcrevetten grilliert mit Olivenöl und Knoblauch wahlweise mit Pommes frites, Salzkartoffeln, Pilaf Reis, Saisongemüse oder Blattspinat		

Plat Végétarien

Risotto à la truffe noire	42
Risotto mit schwarzem Trüffel	
Maccheroni faits maison à la sauce aux morilles	39
Hausgemachte Maccheroni mit Morchelsauce	



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	41
Rindstatar mit Cognac, kleiner Caesar Salat		
<i>Tartare de saumon^(GB-SCT) aux mango et raifort</i>	27	39
Lachs Tatar mit Mango und frischem 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
Lachs ^(SCO) und Kabeljau ^(NOR) , Riesencrevette, Langustine, 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) Rossini</i>	180 gr	86
Rindsfilet mit gebratener Entenleber, Kartoffelpüree, Blattspinat Sauce Périgourdine und frischen schwarzen Trüffel		
<i>Steak de veau^(CH), purée de pommes de terre au romarin et sauce aux morilles</i>	180 gr	68
Kalbssteak an Morchelsauce, Kartoffelpüree mit Rosmarin		
<i>Émincé de veau à la Zurichoise</i>		54
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce und Rösti		



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 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

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.