

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

8 Fines de Claire n°3, 6 Spéciales de Claire n°2 et 2 Gillardeau,
2 langoustines, 6 crevettes sauvages, ½ homard, moules, couteaux

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

Plateau «Imperial»

559

10 Fines de Claire n°3, 10 Spéciales de Claires n°2, 8 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°3 (FR)	par pièce	7.50
Spéciales de claire n°2 (FR)	par pièce	8.50
Gillardeau n°2 (FR)	par pièce	13.50

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		

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, œuf poché</i>		21
Grüner Linsensalat mit 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 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		

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>Crème Argenteuil</i>		17
Spargel Suppe		
<i>Escargots</i> (FR), <i>beurre d'ail et persil</i>	6 pièces 12 pièces	23 42
Schnecken mit Knoblauch und Petersilienbutter		
<i>Os à moelle</i> (CH) <i>à la croque au sel</i>	1/2 18	1/1 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 fèves onctueuses, jeunes pois, asperges vertes et cébettes, pleurotes grillées et sauce béarnaise.</i>		48
Wolfbarschilet mit cremigem Saubohnenpüree, grünem Spargel und Frühlingszwiebeln, grillierte Kräuterseitlinge und Sauce Béarnaise.		

Homard du Maine (US) <i>à la plancha, beurre aux herbes et citron</i>	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) <i>grillée</i>	120 gr	79
Königskrabbenbeine grilliert mit Zitronenöl wahlweise mit Pommes frites, Salzkartoffeln, Pilaf Reis, Saisongemüse oder Blattspinat		

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
For allergies and intolerances, please contact our service staff.
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 05/2026

	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	41
Rindstatar mit Cognac, kleiner Caesar Salat		
Tartare de saumon^(GB-SCT) aux mango et raifort	29	39
Lachs Tatar mit Mango und frische Meerrettich		

Choucroute

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

Viandes

	1/2	1/1
Saucisson pistaché de Chesaux^(CH)	29	39
Pistazien-Saucisson aus Chesaux auf Linsen an Meaux Senfsauce		
Escalope de veau Viennoise^(CH)		48
Wienerschnitzel serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
Ojo de Agua Entrecôte^(ARG) Café de Paris	200 gr	55
Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
Ojo de Agua Filet de bœuf^(ARG) au poivre, sauce cognac et pomme purée	180 gr	62
Rindsfilet Ojo de Agua mit Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree		
Émincé de veau^(CH) à la Zurichoise		54
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce und Rösti		

Les Asperges

	200gr	350gr
Botte d'asperges blanches ou vertes	27	35
Weisser- oder Grüner Spargel serviert mit Salzkartoffeln und Hollandaise oder Béarnaise Sauce		
Gnocchi aux asperges vertes et pesto d'ail des ours		37
Gnocchi 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		

Tarte au citron meringuée LIPP	Mini 4	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 Lipp's 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
Profiteroles filled with vanilla ice cream	4 pc	21
topped with chocolate sauce		
Les Macarons	1pc	3.5
Financier aux myrtilles	1pc	5
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		
<i>(Demandez l'assortiment à votre serveur)</i>		
Juste un fromage	(60 gr.)	8
Assiette de trois fromages	(100 gr.)	16
<i>Servis avec des raisins, quelques noix et de la gelée de fruits</i>		

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.