

## 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 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.

## Les Huîtres \*

<b>Fines de claire n°3</b> (FR)	par pièce	7.50
<b>Spéciales de claire n°2</b> (FR)	par pièce	8.50
<b>Gillardeau n°2</b> (FR)	par pièce	13.50

## Le Plateau de l'Écailler

<b>«Classique»</b>	169
Eine Platte mit 25 « Fines & Spéciales de Claire » Austern	
<b>«Le must»</b>	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	
<b>«Le top»</b>	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 \*

<b>Demi-homard du Maine</b> (US)		55
Gekochter halber Hummer		
<b>Langoustines</b> (DK)	3 pièces	46
Gekochte Langustinen		
<b>Tourteau entier</b> (IE)	100 gr	9
Ganzer Taschenkrebs je nach Fang zwischen 600 und 800 Gramm		
<b>Bouquet de crevettes sauvages</b> (ARG)	6 pièces	36
Gekochte Wildcrevetten		
<b>Couteaux</b> (NL)	200 gr	24
Messermuscheln gekocht		
<b>Patte de Crabe Royal</b> (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 05/2026

## Entrées Froides & Tièdes

<b><i>Bol de salade LIPP</i></b>			15
Blattsalat mit Gemüse, Champignons und gekochtem Ei			
<b><i>Avocat-vinaigrette</i></b>			18
Avocat aux champignons			
Avocat aux crevettes (DK)			
<b><i>Cocktail de crevettes</i></b> (DK)			23
Rosa Crevetten serviert mit Cocktailsauce			
<b><i>Salade de crabe royal</i></b> (NO) <b><i>à la mangue, tomate et avocat, vinaigrette de miel et coriandre</i></b>			44
Salat von Norwegischen Königskrabben mit Mango, Tomaten, Avocado an Kräuter-Vinaigrette mit Honig, Koriander			
<b><i>Carpaccio de langoustines</i></b> (ZA) <b><i>aux grenades et pignons de pin</i></b>			29
Langustinen Carpaccio mit Granatapfel und Pinienkernen			
<b><i>Saumon fumé d'Écosse, condiments, sauce raifort, toasts</i></b>	1/2	1/1	28 37
Schottischer Rauchlachs serviert mit Toast und Sauce raifort			
<b><i>Terrine de foie gras de canard</i></b> (FR) <b><i>chutney et salade verte</i></b>	1/2	1/1	34 44
Entenleberterrine mit Früchte Chutney und Salat			

## Potages & Entrées chaudes

<b><i>Soupe de poissons façon LIPP</i></b>			23
Fischsuppe serviert mit Brotcroutons und Rouille Sauce			
<b><i>Soupe à l'oignon gratinée</i></b>			16
Traditionelle französische Zwiebelsuppe mit Gruyère gratiniert			
<b><i>Escargots</i></b> (FR), <b><i>beurre d'ail et persil</i></b>	6 pièces		23
Schnecken mit Knoblauch und Petersilienbutter	12 pièces		42

## Le Tartares

<b><i>Tartare de thon</i></b> (PH) <b><i>rouge albacore</i></b>	1/2	1/1	29 41
Roter Albacore-Thunfisch Tatar mit Avocado und Koriander			
<b><i>Tartare de bœuf</i></b> (CH) <b><i>au cognac</i></b>	29	41	
Rindstatar mit Cognac, kleiner Caesar Salat			
<b><i>Tartare de saumon</i></b> (GB-SCT) <b><i>aux mango et raifort</i></b>	27	39	
Lachs Tatar mit Mango und frischem Meerrettich			

## 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

**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,  
Gemüse oder Blattspinat  
Wahlweise halber oder ganzer Hummer

**Bouquet de crevettes sauvages grillées** (ARG) 6 pièces 46

Wildcrevetten grilliert mit Olivenöl und Knoblauch  
wahlweise mit Pommes frites, Salzkartoffeln, Pilaf Reis,  
Gemüse oder Blattspinat

## 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

**Ojo de Agua Entrecôte Café de Paris** (ARG) 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 mit Pfeffermantel an Cognacsauce  
serviert mit Kartoffelpüree

## Plat Végétarien

**Gnocchi aux asperges vertes  
et pesto d'ail des ours** 42

Gnocchi mit grünem Spargel und Bärlauch Pesto