

Nos Plateaux de Fruits de Mer *

Le Petit Plateau Découverte

119

2 Fines de Claire n°3, 2 Spéciales de Claire n°2,
2 crevettes sauvages, ½ homard, moules, coqueaux

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, coqueaux

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, coqueaux

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, coqueaux



Selection de caviar

Osietra

Slightly smaller-grained than the Beluga and varies in colour. 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°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
A selection of 25 «Fines & Spéciales de Claire» oysters	
«Le must»	199
A selection of 30 oysters from our assortment 12 Fines de claire n°3, 12 Spéciales de claire n°2, 6 Gillardeau	
«Le top»	299
A selection of 30 oysters from our assortment with caviar 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
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		

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, either with vinaigrette french or italian dressing			
<i>Poireau vinaigrette et oeuf mimosa</i>			19
Warm leek served with mimosa egg			
<i>Salade de lentilles vertes et œuf poché</i>			21
Green lentil salad with poached egg			
<i>Avocat-vinaigrette</i>			18
Avocat aux champignons			
Avocat aux crevettes (DK)			
<i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i>			25
Steamed artichoke served with herb 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)			29
<i>aux grenades et pignons de pin</i>			
Carpaccio of Langoustine, garnished with Pomegranate and Pine Nuts			
<i>Saumon fumé d'Écosse, condiments, sauce raifort, toasts</i>	1/2	1/1	
	28	37	
Scottish smoked salmon served with toast and raifort sauce			
<i>Terrine de foie gras de canard</i> (FR)	1/2	1/1	
<i>chutney et salade verte</i>	34	44	
Duck liver terrine with fig chutney and salad			

Potages & Entrées chaudes

<i>Soupe de poissons façon LIPP</i>			23
Fish soup served with bread croutons and Rouille Sauce			
<i>Soupe à l'oignon gratinée</i>			16
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>Crème Argenteuil</i>			17
Creamy asparagus soup			
<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>	18		32
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 fèves onctueuses, jeunes pois, asperges vertes et cébettes, pleurotes grillées et sauce béarnaise.* 48

Sea bass fillet with creamy fava bean purée, green asparagus and spring onions, grilled King Oyster Mushroom, and Béarnaise 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

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

Le Tartares

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

Choucroute

Choucroute garnie^(CH)		37
Smoked bacon, pistachio saucisson and Lipp-Frankfurter on sauerkraut		
La paire de Francfort Lipp^(CH)		24
Lipp-Frankfurter on sauerkraut		
Choucroute de la mer		64
Fresh fishes, mussels, tiger prawn, langoustine, snow crab claws, bacon, white wine sauce and sauerkraut		

Viandes

	1/2	1/1
Saucisson pistaché de Chesaux^(CH)	29	39
Pistachio pork sausage, creamy lentils, potatoes		
Escalope de veau Viennoise^(CH)		48
Wienschnitzel served with seasonal vegetables and fries		
Ojo de Agua Entrecôte^(ARG) Café de Paris	200 gr	55
Café de Paris butter gratinated sirloin steak, served with seasonal vegetables and fries		
Ojo de Agua Filet de bœuf^(ARG) au poivre, sauce cognac et pomme purée	180 gr	62
Beef tenderloin with pepper crust, cognac sauce and mashed potatoes		
Émincé de veau^(CH) à la Zurichoise		54
Zurich-style sliced veal ^(CH) with creamy mushroom sauce and rösti		

Les Asperges

	200gr	350gr
Botte d'asperges blanches ou vertes	27	35
White or green asparagus, served with boiled potatoes and Hollandaise or Béarnaise sauce		
Gnocchi aux asperges vertes et pesto d'ail des ours		37
Gnocchi with green asparagus and wild garlic pesto		
Salat avec Asperges vertes grillées, œuf bio poché, sauce Hollandaise, pommes grenailles		28
Grilled green asparagus with leaf salad, poached egg, Hollandaise sauce and Baby potatoes		

Desserts

<i>Tarte au citron meringuée LIPP</i>	Mini 4	15
Das traditionelle Lipp Zitronenküchlein mit Meringue The traditional Lipp lemon tart with meringue		
<i>Crème brûlée</i>		14
Crème brûlée		
<i>Mille-Feuilles Lipp</i>	Petite faim 9	16
Klassische Lipp Cremeschnitte Mille-feuille Lipp style		
<i>Tarte fine et croustillante aux pommes</i>		19
Lipp's legendärer feinkrustiger Apfelkuchen mit Vanille Glacé Lipp's legendary thin crust apple pie with vanilla ice cream		
<i>Mousse au chocolat</i>		14
Schokoladenmousse Chocolate mousse		
<i>Profiteroles à la glace vanille</i>	2 pc	14
Profiteroles mit Vanilleglace	3 pc	18
Profiteroles filled with vanilla ice cream	4 pc	21
topped with chocolate sauce		
<i>Les Macarons</i>	1pc	3.5
<i>Financier aux myrtilles</i>	1pc	5
Blaubeeren Financier Blueberry Financier		

Pour finir en beauté...

<i>Le café gourmand</i>		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		
<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		

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
<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.