

## 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, 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***

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 \*

<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

«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 \*

<b>Demi-homard du Maine</b> (US)		55
Half lobster (Cold)		
<b>Langoustines</b> (DK)	3 pièces	46
Fresh langoustines served with mayonnaise		
<b>Tourteau entier</b> (IE)	100 gr	9
Whole crab depending on catch weights between 600 und 800 g.		
<b>Bouquet de crevettes sauvages</b> (ARG)	6 pièces	36
Tiger prawns		
<b>Couteaux</b> (NL)	200 gr	24
Razor clams		
<b>Patte de Crabe Royal</b> (NO)	100 gr	65
King crab leg between 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
Leaf salad with vegetables, mushrooms and boiled egg			
<b><i>Avocat-vinaigrette</i></b>			18
Avocado with mushrooms			
Avocado with shrimps (DK)			
<b><i>Cocktail de crevettes</i></b> (DK)			23
Pink shrimps served with cocktail sauce			
<b><i>Salade de crabe royal</i></b> (NO) à <b><i>la mangue, tomate et avocat, vinaigrette de miel et coriandre</i></b>			44
Salad of Norwegian king crab with mango, tomato, avocado, coriander and honey dressing			
<b><i>Carpaccio de langoustines</i></b> (ZA) <b><i>aux grenades et pignons de pin</i></b>			29
Carpaccio of Langoustine, garnished with Pomegranate and Pine Nuts			
<b><i>Saumon fumé d'Écosse, condiments, sauce raifort, toasts</i></b>	1/2	1/1	28 37
Scottish smoked salmon served with toast and horseradish sauce			
<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
Duck liver terrine with fig chutney and salad			

## Potages & Entrées chaudes

<b><i>Soupe de poissons façon LIPP</i></b>			23
Fish soup served with bread croutons and Rouille Sauce			
<b><i>Soupe à l'oignon gratinée</i></b>			16
Traditional French onion soup with gruyere cheese gratinated			
<b><i>Escargots</i></b> (FR), <b><i>beurre d'ail et persil</i></b>	6 pièces		23
Snails with garlic butter and parsley			
	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
Tuna tartare with lemon, coriander and avocado			
<b><i>Tartare de bœuf</i></b> (CH) <b><i>au cognac</i></b>	29	41	
Beef tartare with cognac and a small caesar salad			
<b><i>Tartare de saumon</i></b> (GB-SCT) <b><i>aux mango et raifort</i></b>	27	39	
Salmon tartare with mango and horseradish			



## 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: French fries, 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

**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

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

Your choice of sides: French fries, pilaf rice, steamed potatoes, seasonal vegetables or spinach

## Choucroute & Viandes

**Choucroute garnie** (CH) 37

Sauerkraut with smoked bacon, Frankfurter and pistachio pork sausage

**La paire de Francfort Lipp** (CH) 24

Lipp-Frankfurter pork sausage with white sauerkraut

**Escalope de veau Viennoise** (CH) 48

Wienerschnitzel served with seasonal vegetables and fries

**Ojo de Agua Entrecôte Café de Paris** (ARG) 200 gr 55

Café de Paris butter gratinated Black Angus 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

## Plat Végétarien

**Gnocchi aux asperges vertes et pesto d'ail des ours** 37

Gnocchi with green asparagus and wild garlic pesto