

La Marguerite

*La sélection estivale de hors-d'œuvres de la
Brasserie Lipp*

- *1 Fines de claire no3 et 1 Spéciales de claire no2
- *Gazpacho au cerises *Avocat-vinaigrette
- *Saumon fumé « maison », crème de raifort
- * Tataki de thon * Carpaccio de Luma bœuf
- *Vitello Tonnato *Tartare de bœuf
- *Assortiments de sauces et focaccia maison



Sommerplatte mit verschiedenen LIPP Spezialitäten

- *1 Fines de claire no3, 1 Spéciales de claire no2
- *Kirschen Gazpacho *Avocado-Vinaigrette
- *Schottischer Rauchlachs mit Creme Raifort
- *Thunfisch-Tataki *Luma Beef Carpaccio
- *Vitello Tonnato *Rindstatar
- *Saucen und hausgemachte Focaccia

99

Nos Plateaux de Fruits de Mer

Le Petit Plateau Découverte

119

Die Meeresfrüchteplatte zum Entdecken:

2 Fines de Claire no3, 2 Spéciales de Claire n°2,
2 crevettes sauvages, demi-homard, moules, couteaux

Plateau « LIPP »

295

8 Fines de Claire no3, 6 Spéciales de Claire no2 et 2 Gillardeau,
2 langoustines, 6 crevettes sauvages, ½ homard, moules, couteaux

Les Huîtres

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

Le Plateau de l'Écailler 185

Eine Platte mit 25 speziell ausgesuchten Austern:
10 Fines de claire no3, 10 Spéciales de claire no2, 5 Gillardeau

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
Königskrabbenbein zwischen 100 und 150 Gramm		

Sélection 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, die 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.		

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
En cas d'allergies et d'intolérances, veuillez contacter nos serveurs.

* 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 06/2026

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>Salade de lentilles vertes et son œuf poché</i>	20	
Grüner Linsensalat mit pochiertem Ei		
<i>Avocat-vinaigrette</i>	18	
Avocado mit marinierten Champignons		
Avocado mit Crevetten (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>Carpaccio de langoustines</i> (ZA)		
<i>aux grenades et pignons de pin</i>	29	
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	1/1
<i>chutney et salade verte</i>	35	46
Entenleberterriner mit Früchte Chutney und Salat		
<i>Vitello</i> (CH) <i>tonnato</i>		36
Kalbsbraten aufgeschnitten mit Thunfischsauce und Kapern		
<i>Carpaccio de bœuf</i> (CH) <i>Luma aux micropousses, citron confit, mayonnaise aïoli et chips de parmesan</i>		36
Luma Rindercarpaccio mit Microleaves, confierter Zitrone, Aioli-Mayonnaise und Parmesankrokant		

Soupes & 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>Gaspacho au Cerises</i>	22	
Kirschen Gaspacho, Caprifeuille-Crouton mit geräucherter Entenbrust		
<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 (FR-NL) « *façon LIPP* » à la crème ou marinières

<i>Assiette de moules</i>	250 gr	19.50
Muscheln zur Vorspeise		

<i>Petit pot de moules</i>	500 gr	39
Portion Muscheln mit Pommes Frites		

<i>Grand pot de moules</i>	900 gr	59
Grosse Portion Muscheln mit Pommes Frites		

<i>Loup de mer</i> (TR), <i>purée de fèves onctueuses, asperges vertes et cébettes, pleurotes grillées et sauce béarnaise.</i>	49
Wolbarschfilet mit cremigem Saubohnenpüree, grünem Spargel und Frühlingszwiebeln, grillierte Kräuterseitlinge und Sauce Béarnaise	

<i>Sole</i> (NL) <i>de l'Atlantique grillée ou meunière</i> pro 100g	29.90
Atlantische Seezunge grilliert oder in Butter gebraten wahlweise mit Salzkartoffeln, Pilaf Reis Saisongemüse oder Blattspinat je nach Fang ist die Seezunge zwischen 200 und 350 Gramm	

<i>Homard du Maine</i> (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 Salzkartoffeln, Pilaf Reis, Saisongemüse oder Blattspinat Wahlweise halber oder ganzer Hummer		

<i>Linguine au caviar Osietra sauce américaine, ciboulette et citron</i>	62
Osietra Caviar mit Linguine an Krustentiersauce, Zitronen, Schnittlauch	

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

<i>Bouquet de crevettes sauvages grillées</i> (ARG)	6 pièces	48
Wildcrevetten grilliert mit Olivenöl und Knoblauch wahlweise mit Pommes frites, Salzkartoffeln, Pilaf Reis, Gemüse oder Blattspinat		

Le Tartares

	1/2	1/1
<i>Tartare de thon</i> (PH) <i>rouge albacore</i>	29	41
Roter Albacore-Thunfisch Tatar mit Avocado und Koriander		
<i>Tartare de bœuf</i> (CH) <i>au cognac</i>	31	43
Rindstatar mit Cognac, kleiner Caesar Salat		
<i>Tartare de saumon</i> (GB-SCT) <i>aux nectarines et raifort</i>	29	39
Lachs Tatar mit Nektarinen und Meerrettich		

Choucroute & Viandes

<i>Choucroute garnie</i> (CH)		38
Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson und Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut		
<i>La paire de Francfort Lipp</i> (CH)		24
Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut		
<i>Escalope de veau Viennoise</i> (CH)		49
Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat		
<i>Ojo de Agua Entrecôte</i> (ARG) <i>Café de Paris</i>	200 gr	55
Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
<i>Ojo de Agua Filet de bœuf</i> (ARG) <i>au poivre, sauce cognac et pomme purée</i>	180 gr	62
Rindfilet mit Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree		
<i>Émincé de veau</i> (CH) <i>à la Zurichoise</i>		54
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce und Rösti		

Plat Végétarien

<i>Gnocchi, sauce maison aux tomates cerises, olives noires, basilic et stracciatella de burrata</i>		32
Gnocchi mit hausgemachter Cherrytomatensauce, schwarzen Oliven, Basilikum und Burrata-Stracciatella		

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
Profiteroles 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

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