

## *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



*Summer platter with various LIPP specialties*

- \*1 Fine de Claire No. 3, 1 Spéciale de Claire No. 2
- \*Cherry gazpacho \*Avocado vinaigrette
- \*Scottish smoked salmon with horseradish cream
- \*Tuna tataki \*Luma beef carpaccio
- \*Vitello tonnato \*Beef tartare
- \*Sauces and homemade focaccia

99

### Nos Plateaux de Fruits de Mer

#### ***Le Petit Plateau Découverte***

119

The seafood platter to discover:

2 Fines de Claire No. 3, 2 Spéciales de Claire No. 2,  
2 wild prawns, ½ lobster, mussels, razor clams

#### ***Plateau « LIPP »***

295

8 Fines de Claire No. 3, 6 Spéciales de Claire No. 2 and 2 Gillardeau,  
2 langoustines, 6 wild prawns, ½ lobster, mussels, razor clams



## Les Huîtres

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

### ***Le Plateau de l'Écailler*** 185

A platter with 25 specially selected oysters:

10 Fines de Claire No. 3, 10 Spéciales de Claire No. 2,

5 Gillardeau

## Coquillages & Crustacés

(Cold)

<b><i>Demi-homard du Maine</i></b> (US)		55
Half lobster		
<b><i>Langoustines</i></b> (DK)	3 pièces	46
Fresh langoustines served with mayonnaise		
<b><i>Tourteau entier</i></b> (IE)	100 gr	9
Whole crab depending on catch, weights between 600 und 800g		
<b><i>Bouquet de crevettes sauvages</i></b> (ARG)	6 pièces	36
Tiger prawns		
<b><i>Couteaux</i></b> (NL)	200 gr	24
Razor clams		
<b><i>Patte de Crabe Royal</i></b> (NO)	100 gr	65
King crab leg between 100 und 150g		

## Sélection de Caviar

***Osetra*** 50g 150

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.

***Imperial Beluga*** 50g 300

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.

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

L'esprit très français

## Entrées Froides & Tièdes

<b><i>Bol de salade LIPP</i></b>		15
Leaf salad with vegetables, mushrooms and boiled egg		
<b><i>Bol de salade verte, tomates et ciboulette</i></b>		13
Green salad with tomatoes and chives, either with vinaigrette french or italian dressing		
<b><i>Salade de lentilles vertes et son œuf poché</i></b>		20
Green lentil salad with poached egg		
<b><i>Avocat-vinaigrette</i></b>		18
Avocado with champignons		
		21
Avocado with shrimps (DK)		
		24
<b><i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i></b>		25
Steamed artichoke served with herb vinaigrette		
<b><i>Cocktail de crevettes</i></b> (DK)		23
Avocado with shrimps (DK)		
<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
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 raifort sauce		
<b><i>Terrine de foie gras de canard</i></b> (FR)	1/2	1/1
<b><i>chutney et salade verte</i></b>	35	46
Duck liver terrine with fig chutney and salad		
<b><i>Vitello</i></b> (CH) <b><i>tonnato</i></b>		36
Thinly sliced veal roast with tuna sauce and capers		
<b><i>Carpaccio de bœuf</i></b> (CH) <b><i>Luma aux micropousses, citron confit, mayonnaise aïoli et chips de parmesan</i></b>		36
Luma beef carpaccio with microleaves, confit lemon, aioli mayonnaise and Parmesan crisp		

## Soupes & 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 gratinated with gruyere cheese		
<b><i>Gaspacho au Cerises</i></b>		22
Cherry gaspacho, Caprifeuille crouton with smoked duck breast		
<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
		1/2
		1/1
<b><i>Os à moelle</i></b> (CH) <b><i>à la croque au sel</i></b>		18
		32
Bone marrow with sea salt and toast		

## La Mer chez LIPP

### *Moules* (FR-NL) « *façon LIPP* » à la crème ou marinières

<b><i>Assiette de moules</i></b>	250 gr	19.50
Plate of mussels		

<b><i>Petit pot de moules</i></b>	500 gr	39
Small mussels pot, french fries		

<b><i>Grand pot de moules</i></b>	900 gr	59
Large mussels pot, french fries		

<b><i>Loup de mer</i></b> (TR), <i>purée de fèves onctueuses, asperges vertes et cébettes, pleurotes grillées et sauce béarnaise.</i>	49
Sea bass fillet with creamy fava bean purée, green asparagus and spring onions, grilled king Oyster mushroom, and Béarnaise sauce	

<b><i>Sole</i></b> (NL) <i>de l'Atlantique grillée ou meunière</i> per 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	

<b><i>Homard du Maine</i></b> (US) <i>à la plancha, beurre aux herbes et citron</i>	Demi 1/2	58
	Entier 1/1	104
Roasted maine lobster, herbs butter and lemon, choice of side dishes		

<b><i>Linguine au caviar Osietra sauce américaine, ciboulette et citron</i></b>	62
Creamy bisque sauce linguine with Kaluga caviar, chives, lemon zest	

<b><i>Patte de crabe royal</i></b> (NO) <i>grillée</i>	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		

<b><i>Bouquet de crevettes sauvages grillées</i></b> (ARG)	6 pièces	48
Grilled wild prawns with olive oil and garlic served with your choice of sides: French fries, boiled potatoes, pilaf rice, seasonal vegetables or leaf spinach		

## Le Tartares

	1/2	1/1
<b><i>Tartare de thon</i></b> (PH) <b><i>rouge albacore</i></b>	29	41
Tuna tartare with lemon, coriander and avocado		
<b><i>Tartare de bœuf</i></b> (CH) <b><i>au cognac</i></b>	31	43
Beef tartare with cognac and a small caesar salad		
<b><i>Tartare de saumon</i></b> (GB-SCT) <b><i>aux nectarines et raifort</i></b>	29	39
Salmon tartare with mango and horseradish		

## Choucroute & Viandes

<b><i>Choucroute garnie</i></b> (CH)		38
Smoked bacon, pistachio saucisson and Lipp-Frankfurter on sauerkraut		
<b><i>La paire de Francfort Lipp</i></b> (CH)		24
Lipp-Frankfurter on sauerkraut		
<b><i>Escalope de veau Viennoise</i></b> (CH)		49
Wienschnitzel with potato salad		
<b><i>Ojo de Agua Entrecôte</i></b> (ARG) <b><i>Café de Paris</i></b>	200 gr	55
Café de Paris butter gratinated striploin steak, served with seasonal vegetables and fries		
<b><i>Ojo de Agua Filet de bœuf</i></b> (ARG) <b><i>au poivre, sauce cognac et pomme purée</i></b>	180 gr	62
Beef fillet with pepper crust, cognac sauce and mashed potatoes		
<b><i>Émincé de veau</i></b> (CH) <b><i>à la Zurichoise</i></b>		54
Zurich-style sliced veal with creamy mushroom sauce and Rösti		

## Plat Végétarien

<b><i>Gnocchi, sauce maison aux tomates cerises, olives noires, basilic et stracciatella de burrata</i></b>		32
Gnocchi with homemade cherry tomato sauce, black olives, basil and burrata stracciatella		

## Desserts

**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

Petite faim

**Mille-Feuilles Lipp** 9 16

Klassische Lipp Cremeschnitte  
Mille-feuille Lipp style

**Tarte fine et croustillante aux pommes** 19

Lipps legendärer feinkrustiger Apfelkuchen mit Vanille Glacè  
Lipps 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  
und Schokoladensauce

3 pc 18

Profiteroles filled with vanilla ice cream  
topped with chocolate sauce

4 pc 21

**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  
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

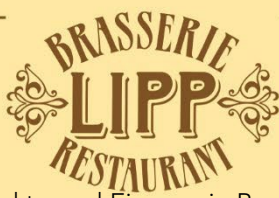
**La Sélection de saison de notre fromager**

(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