

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

2 Fines de Claire n°1 et 6 Fines de Claire n°3, 4 Spéciales de Claire n°2 et
2 Spéciales de Claire n°4, 2 Osterij Spezial, 2 langoustines, 6 crevettes
sauvages, ½ homard, moules, couteaux

Plateau « Royal »

439

4 Fines de Claire n°1 et 4 Fines de Claire n°3, 4 Spéciales de Claire n°2 et
4 Spéciales de Claire n°4, 2 Osterij Spezial n°2, 4 Papillons, 4 crevettes
sauvages, 1 patte de crabe royal, homard entier, 1 tourteau,
4 langoustines, moules, couteaux

Plateau « Imperial »

559

4 Fines de Claire n°1 et 4 Fines de Claire n°3, 4 Spéciales de Claires n°2 et
4 Spéciales de Claires n°4, 4 papillons, 4 Osterij Spezial, 4 Gillardeau,
8 crevettes sauvages, 1 pattes de crabe royal, homard entier, 1 tourteau,
6 langoustines, moules, couteaux



Sélection de caviar

Osietra

50g 180

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.



Les Huîtres

Fines de claire n°1 (FR)	par pièce	9.50
Fines de claire n°3 (FR)	par pièce	7.50
Spéciales de claire n°2 (FR)	par pièce	8.50
Spéciales de claire n°4 (FR)	par pièce	6.50
Papillon (FR)	par pièce	5.50
Osterij Spezial n°2 (NL)	par pièce	9.50
Gillardeau n°2 (FR)	par pièce	13.50

Le Plateau de l'Écailler

« Classique » 169

Eine Platte mit 25 « Fines & Spéciales de Claire » Austern.
6 Papillons, 4 Fines de claire n°1, 5 Fines de claire n°3,
5 Spéciales de claire n°2 & n°4

« Le must » 199

Eine Platte mit 30 speziell ausgesuchten Austern.
Ein „must“ für den Austernliebhaber. 5 Papillons, 4 Fines de
claire n°1, 5 Fines de claire n°3, 5 Spéciales de claire n°2 & n°4,
2 Osterij Spezial n°2, 4 Gillardeau

« Le top » 329

Eine Platte mit 30 speziell ausgesuchten Austern zum Geniessen
mit Kaviar.
5 Papillons, 4 Fines de claire n°1, 5 Fines de claire n°3, 5
Spéciales de claire n°2 & n°4,
2 Osterij Spezial n°2, 4 Gillardeau, Osietra Kaviar (50gr)

Coquillages & Crustacés *

Demi-homard du Maine (US)		55
Gekochter halber Hummer		
Langoustines (DK)	3 pièces	46
Gekochte Langustinen		
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
Königskrabbenein 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 10/2026



Entrées Froides & Tièdes

Bol de salade LIPP	15	
Blattsalat mit Gemüse, Champignons und gekochtem Ei		
Avocat-vinaigrette	18	
Avocat aux champignons	21	
Avocat aux crevettes (CHL)	24	
Cocktail de crevettes (CHL)	23	
Rosa Crevetten serviert mit Cocktailsauce		
Salade de crabe royal (NO) à la mangue, tomate et avocat, vinaigrette de miel et coriandre	44	
Salat aus norwegischen Königskrabben mit Mango, Tomaten, Avocado, an Kräuter-Vinaigrette mit Honig, Koriander		
Carpaccio de langoustines aux Girolles et noisettes	29	
Langustinen Carpaccio mit Eierschwämmli und Haselnüssen		
Saumon fumé d'Écosse, condiments, sauce raifort, toasts	1/2 28	1/1 37
Schottischer Rauchlachs serviert mit Toast und Sauce Raifort		
Terrine de foie gras de canard (FR) chutney et salade verte	1/2 35	1/1 46
Entenleberterriner mit Früchte Chutney und Salat		

Potages & Entrées chaudes

<i>Soupe de poissons façon LIPP</i>		23
Fischsuppe serviert mit Brotcroutons und Rouille Sauce		
<i>Soupe à l'oignon gratinée</i>		17
Traditionelle französische Zwiebelsuppe mit Gruyère gratiniert		
<i>Escargots</i> (FR), <i>beurre d'ail et persil</i>	6 pièces	23
Schnecken mit Knoblauch und Petersilienbutter	12 pièces	42

Les Tartares

	1/2	1/1
<i>Tartare de thon</i> (PH) <i>rouge albacore</i>	29	41
Rotes 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 mango et raifort</i>	29	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

Das Gewicht der Seezunge variiert je nach Fang zwischen 250 und 400 g.
Die Preisberechnung erfolgt nach Bestellung auf Basis des tatsächlichen Gewichts.

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,
Saisongemüse oder Blattspinat
Wahlweise halber oder ganzer Hummer

Bouquet de crevettes sauvages grillées (ARG) 6 pièces 48

Wildcrevetten grilliert mit Olivenöl und Knoblauch
wahlweise mit Pommes Frites, Salzkartoffeln, Pilaf Reis,
Saisongemüse oder Blattspinat

Choucroute & Viandes

Choucroute garnie (CH) 38

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 Kartoffelsalat

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

Plat Végétarien

Gnocchis de courge, Girolles, marrons, Comté râpé 34

Kürbisgnocchi, Eierschwämmli, glasierte Marroni. geriebener Comté