

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



Selection 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 welche 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

Huîtres façon « Rockefeller »	29
Drei Fines de Claire no3 überbacken mit einer Spinat-Selleriekruste	
Huîtres façon « Lipp »	38
Drei pochierte Spéciales de Claire No. 2 im Weissweinschaum, mit Osietra-Kaviar	

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
Königskrabbenbein Zwischen 100 und 150 Gramm	

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>Poireau vinaigrette et oeuf mimosa</i>	19	
Lauwarmer Lauch serviert mit Ei Mimosa		
<i>Salade de lentilles vertes, et œuf poché</i>	20	
Grüner Linsensalat mit pochiertem Ei		
<i>Avocat-vinaigrette</i>	18	
Avocat aux champignons	21	
Avocat aux crevettes (CHL)	24	
<i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i>	25	
Gedämpfte Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette		
<i>Cocktail de crevettes</i>(CHL)	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 aux Girolles et noisettes</i>	29	
Langustinen Carpaccio mit Eierschwämmli und Haselnüsse		
<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) <i>chutney et salade verte</i>	1/2 34	1/1 44
Entenleberterrine mit Früchte Chutney und Salat		
<i>Terrine de gibier</i>(NZ) <i>au foie gras</i>(FR), <i>lard fumé</i>(CH) <i>et pistaches, poire au sirop et chutney</i>	29	
Wildterrine mit Foie Gras, geräuchertem Speck und Pistazien, Birne in Sirup und Chutney		

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>Bisque de homard</i> (US)		29
Hummersuppe serviert auf einem kleinen Hummer Tatar		
<i>Velouté de potiron</i>		19
Kürbiscrèmesuppe mit Steirischem Öl und gerösteten Kernen		
<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 (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	<i>pro</i> 100g	29.90
Atlantische Seezunge grilliert oder in Butter gebraten wahlweise mit Pommes frites, Salzkartoffeln, Pilaf Reis, Saisongemüse oder Blattspinat je nach Fang ist die Seezunge zwischen 250 und 400 Gramm		

Filet de daurade royale (TR), Comptée de courge Hokkaido, Mélange de champignons, Brocoli Bimi, Sauce béarnaise	49
Gebratenes Goldbrassenfilet mit Hokkaido-Kürbiskompott, Mischpilze, Bimi-Brokkoli, Sauce Béarnaise	

Homard du Maine (US) à la plancha, beurre aux herbes et citron	Demi 1/2 Entier 1/1	58 104
Hummer grilliert mit Kräuterbutter und Zitrone wahlweise mit Pommes frites, Salzkartoffeln, Pilaf Reis, Saisongemüse oder Blattspinat Wahlweise halber oder ganzer Hummer		

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

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

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		

Plat Végétarien

Gnocchis de courge, Girolles, marrons, Comté râpé	34
Kürbisgnocchi, Eierschwämmli, glasierte Marroni. geriebener Comté	



Le Tartares

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

Choucroute

<i>Choucroute garnie^(CH)</i>	37
Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson und Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut	
<i>La paire de Francfort Lipp^(CH)</i>	24
Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut	
<i>Choucroute de la mer</i>	64
Lachs ^(SCO) und Kabeljau ^(NOR) , Riesencrevette, Langustine, Muscheln und geräucherter Speck auf Sauerkraut an Weissweinsauce	

Viandes

	1/2	1/1
<i>Saucisson pistaché de Chesaux^(CH)</i>	29	39
Pistazien-Saucisson aus Chesaux auf Linsen an Meaux Senfsauce		
<i>Escalope de veau Viennoise^(CH)</i>		49
Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat		
<i>Émincé de veau^(CH) à la Zurichoise</i>		54
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce und Rösti		
<i>Ojo de Agua Entrecôte^(ARG) 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^(ARG) au poivre, sauce cognac et pomme purée</i>	180 gr	62
Rindsfilet mit Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree		
<i>Ojo de Agua Filet de bœuf^(ARG) crabe & turf</i>	180 gr	74
Rindsfilet mit Königskrabbenbein, Zitronenrisotto, Surf & Turf Sauce		

La Chasse

<i>Civet de cerf^(AUT), polenta crémeuse, choux de Bruxelles et marrons</i>	48
Hirschpfeffer mit cremiger Polenta, Rosenkohl und glasierten Marroni	
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter	
<i>Selle de chevreuil^(AUT), jus de gibier, spaetzli au beurre, choux rouge braisé, poire au sirop</i>	54
Rehrückenfilet mit Wildsauce, Spätzli, geschmortem Rotkohl und pochierter Birne	

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 01/2026



Desserts

	Mini	
<i>Tarte au citron meringuée LIPP</i>	4	15
Das traditionelle Lipp Zitronenküchlein mit Meringue The traditional Lipp lemon tart with meringue		
<i>Crème brûlée</i>		14
Creme brûlée		
	Petite faim	
<i>Mille-Feuilles Lipp</i>	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 Lipps 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 und Schokoladensauce Profiteroles filled with vanilla ice cream topped with chocolate sauce	3 pc	18
	4 pc	21
<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.