

Nos Plateaux de Fruits de Mer *

Le Petit Plateau Découverte

119

2 Fines de Claire no3, 2 Spéciales de Claire n°2,
2 tiger prawns, ½ lobster, mussels, razor clams

Plateau « LIPP »

295

2 Fines de Claire no1 et 6 Fines de Claire no3, 4 Spéciales de Claire no2 et
2 Spéciales de Claire no4, 2 Osterij Spezial, 2 langoustines, 6 tiger prawns,
½ Lobster, mussels, razor clams

Plateau « Royal »

439

4 Fines de Claire no1 et 4 Fines de Claire no3, 4 Spéciales de Claire no2 et
4 Spéciales de Claire no4, 2 Osterij Spezial no2, 4 Papillons, 4 tiger
prawns, 1 king crab leg, 1 lobster, 1 tourteau, 4 langoustines, moules,
razor clams

Plateau « Imperial »

559

4 Fines de Claire no1 et 4 Fines de Claire no3, 4 Spéciales de Claires no2
et 4 Spéciales de Claires no4, 4 papillons, 4 Osterij Spezial, 4 Gillardeau,
8 tiger prawns, 1 king crab leg, 1 lobster, 1 tourteau, 6 langoustines,
moules, razor clams



Selection de caviar

Osietra

Slightly smaller-grained than the Beluga and varies in color. The spectrum ranges from almost black to green-brown shades. This caviar is one of the best varieties..

50g

180

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 *

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
Three Fines de Claire No. 3 oysters gratinated with a spinach and celeriac crust	
Huîtres façon « Lipp »	38
Three poached Spéciales de Claire No. 2 oysters in a white wine foam, topped with Osietra caviar	

Le Plateau de l'Écailler

« Classique »	169
A selection of 25 «Fines & Spéciales de Claire» oysters 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
A selection of 30 oysters from our assortment 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
A selection of 30 oysters from our assortment with caviar 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 *

(Cold)

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

Entrées Froides & Tièdes

<i>Bol de salade LIPP</i>	15		
Leaf salad with vegetables, mushrooms and boiled egg			
<i>Bol de salade verte, tomates et ciboulette</i>	13		
Green salad with tomatoes and chives			
<i>Poireau vinaigrette et œuf mimosa</i>	19		
Leek served with mimosa egg			
<i>Salade de lentilles vertes, et œuf poché</i>	20		
Green lentil salad with poached egg			
<i>Avocat-vinaigrette</i>	18		
Avocado with mushrooms	21		
Avocado with shrimps (CHL)	24		
<i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i>	25		
Steamed artichoke served with herbs vinaigrette			
<i>Cocktail de crevettes</i> (CHL)	23		
Pink shrimps served with cocktail sauce			
<i>Salade de crabe royal</i> (NO) <i>à la mangue, tomate et avocat, vinaigrette de miel et coriandre</i>	44		
Salad of Norwegian king crab with mango, tomato, avocado, coriander and honey dressing			
<i>Carpaccio de langoustines aux Girolles et noisettes</i>	29		
Carpaccio of Langoustine, garnished with chanterelle mushrooms and hazelnuts			
<i>Saumon fumé d'Écosse, condiments, sauce raifort, toasts</i>	1/2 28	1/1 37	
Scottish smoked salmon served with toast and horseradish sauce			
<i>Terrine de foie gras de canard</i> (FR) <i>chutney et salade verte</i>	1/2 34	1/1 44	
Duck liver terrine with fig chutney and salad			
<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		
Game terrine with foie gras, smoked bacon and pistacchio, poached pear and red currant jelly			

Potages & Entrées chaudes

<i>Soupe de poissons façon LIPP</i>	23		
Fish soup served with bread croutons and Rouille Sauce			
<i>Soupe à l'oignon gratinée</i>	17		
Traditional French onion soup with gruyere cheese gratinated			
<i>Bisque de homard</i> (US)	29		
Lobster-cream soup served on a small lobster tartar			
<i>Velouté de potiron</i>	19		
Pumpkin cream soup with Styrian oil and roasted seeds			
<i>Escargots</i> (FR), <i>beurre d'ail et persil</i>	6 pièces	23	
Snails with garlic butter and parsley	12 pièces	42	
	1/2	1/1	
<i>Os à moelle</i> (CH) <i>à la croque au sel</i>	18	32	
Bone Marrow with sea salt and toast			



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: 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		

Filet de daurade royale (TR), Compotée de courge Hokkaido, Mélange de champignons, Brocoli Bimi, Sauce béarnaise	49
Sea bream fillet with Hokkaido pumpkin compote, mixed mushrooms, Bimi broccoli and Béarnaise sauce	

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

Linguine au caviar Osietra sauce américaine, ciboulette et citron	62
Creamy bisque sauce linguine with Kaluga Caviar, chives, lemon zest	

Patte de crabe royal (NO) grillée	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		

Bouquet de crevettes sauvages grillées (ARG)	6 pièces	48
Grilled Wild Prawns with Olive Oil and Garlic served with your choice of French Fries, Boiled Potatoes, Pilaf Rice, Seasonal Vegetables or Leaf Spinach		

Plat Végétarien

Gnocchis de courge, Girolles, marrons, Comté râpé	34
Pumpkin gnocchi with chanterelle mushrooms, glazed chestnuts and grated Comté	



Le Tartares

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

Choucroute

<i>Choucroute garnie</i> ^(CH)	37
Sauerkraut with smoked bacon, Frankfurter and pistachio pork sausage	
<i>La paire de Francfort Lipp</i> ^(CH)	24
Lipp-Frankfurter pork sausage with white sauerkraut	
<i>Choucroute de la mer</i>	64
Salmon ^(SCO) and Codfish ^(NOR) , Snow, Tiger Prawn, Langoustine, Mussels and Smoked Bacon served on Sauerkraut with a White Wine Sauce	

Viandes

	1/2	1/1
<i>Saucisson pistaché de Chesaux</i> ^(CH)	29	39
Pistachio pork sausage, creamy lentils, potatoes		
<i>Escalope de veau Viennoise</i> ^(CH)		49
Wienerschnitzel with potatoes salad		
<i>Émincé de veau</i> ^(CH) <i>à la Zurichoise</i>		54
Zurich-style sliced veal with creamy mushroom sauce and Rösti		
<i>Ojo de Agua Entrecôte</i> ^(ARG) <i>Café de Paris</i>	200 gr	55
Café de Paris butter gratinated sirloin steak, served with seasonal vegetables and fries		
<i>Ojo de Agua Filet de bœuf</i> ^(ARG) <i>au poivre, sauce cognac et pomme purée</i>	180 gr	62
Beef tenderloin with pepper crust, cognac sauce and mashed potatoes		
<i>Ojo de Agua Filet de bœuf</i> ^(ARG) <i>crabe & turf</i>	180 gr	74
Beef tenderloin with king crab leg, lemon risotto, Surf &Turf sauce		

La Chasse

<i>Civet de cerf</i> ^(AUT) , <i>polenta crémeuse, choux de Bruxelles et marrons</i>	48
Venison stew with creamy polenta, Brussels sprouts and glazed chestnuts	
<i>Selle de chevreuil</i> ^(AUT) , <i>jus de gibier, spaetzli au beurre, choux rouge braisé, poire au sirop</i>	54
Venison loin with jugged game sauce, spaetzli, braised red cabbage and poached pear	

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

L'esprit très français



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
Crème 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 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 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>Servi 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.