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 kleinkörniger 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.

Albino Beluga 50g 500

Das exklusive aus Iran
Ideal für Kaviarliebhaber, die schon alles gesehen haben. Weissgelbliche-weissgräuliche Farbe, tiefe Salzgehalt und typisch crem.ig-butterige Geschmack

BRASSERIE LIPP RESTAURANT

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 n°3 überbacken
mit einer Spinat-Selleriekruste

Huîtres façon « Lipp »

Drei pochierte Spéciales de Claire n°2 im Weissweinschaum, mit Osietra Kaviar 38

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		

BRASSERIE LIPP RESTAURANT

Entrées Froides & Tièdes

Bol de salade LIPP 15
Blattsalat mit Gemüse, Champignons und gekochtem Ei

Bol de salade verte, tomates et ciboulette 13
Grüner Salat mit Tomaten und Schnittlauch, wahlweise mit Vinaigrette, französischer oder italienischer Sauce

Poireau vinaigrette et oeuf mimosa 19
Lauwarmer Lauch serviert mit Ei Mimosa

Salade de lentilles vertes, truffe noire et œuf poché 26
Grüner Linsensalat mit pochiertem Ei

Avocat-vinaigrette 18
Avocat aux champignons 21
Avocat aux crevettes (CHL) 24

Artichaut vapeur, sauce ravigote 25
Gedämpfte Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette

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(ZA) ***aux grenades et pignons de pin*** 29
Langustinen Carpaccio mit Granatapfel und Pinienkernen

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
Entenleberterrine mit Früchte Chutney und Salat

Terrine de gibier (NZ) ***au foie gras*** (FR), ***lard fumé*** (CH) ***et pistaches, poire au sirop et chutney*** 29
Wildterrine mit Foie Gras, geräuchertem Speck und Pistazien, Birne in Sirup und Chutney

Potages & Entrées chaudes

Soupe de poissons(NL) ***façon LIPP*** 23
Fischsuppe serviert mit Brotcroutons und Rouille Sauce

Soupe à l'oignon gratinée 17
Traditionelle französische Zwiebelsuppe mit Gruyère gratiniert

Bisque de homard (US) 29
Hummersuppe serviert auf einem kleinen Hummer Tatar

Velouté de pommes de terre et Brie avec truffe noire 19
Kartoffel-Brie Suppe mit Schwarzem Trüffel

Escargots (FR), ***beurre d'ail et persil*** 6 pièces 23
Schnecken mit Knoblauch und Petersilienbutter 12 pièces 42

Os à moelle (CH) ***à la croque au sel*** 1/2 18 1/1 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-NL) ***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.

Filet de daurade royale (TR)***, Compotée de courge Hokkaido, Mélange de champignons Sauce béarnaise*** 49
Gebratenes Goldbrassenfilet mit Hokkaido-Kürbiskompott, Mischpilze,
Sauce Béarnaise

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

Linguine au caviar Osietra sauce américaine, ciboulette et citron 62
Osietra Caviar mit Linguine an Krustentiersauce, Zitrone, 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, mélange de champignons, marrons, Comté râpé 34
Kürbisgnocchi, Pilzragout, glasierte Marroni. geriebener Comté

BRASSERIE LIPP RESTAURANT

Les Tartares

	1/2	1/1
Tartare de thon (VN) ***rouge albacore***	29	41
Rotes Albacore-Thunfisch Tatar mit Avocado und Koriander		
Tartare de bœuf (CH) ***au cognac***	31	43
Rindstatar mit Cognac, kleiner Caesar Salat		
Tartare de saumon (GB-SCT) ***aux mango et raifort***	29	39
Lachs Tatar mit Mango und frischem Meerrettich		

Choucroute

Choucroute garnie (CH)	38
Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson und Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut	
La paire de Francfort Lipp (CH)	24
Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut	
Choucroute de la mer	64
Lachs (SCO) und Kabeljau (NOR), Riesencrevette, Langustine, Muscheln und geräucherter Speck auf Sauerkraut an Weissweinsauce	

Viandes

		1/2	1/1
Saucisson pistaché de Chesaux (CH)		29	39
Pistazien-Saucisson aus Chesaux auf Linsen, an Meaux-Senfsauce			
Escalope de veau Viennoise (CH)			49
Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat			
Émincé de veau (CH) ***à la Zurichoise***			54
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce und Rösti			
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 mit Pfeffermantel an Cognacsauce, serviert mit Kartoffelpüree			
Ojo de Agua Filet de bœuf (ARG) ***crabe & turf***	180 gr		74
Rindsfilet mit Königskrabbenbein, Surf &Turf Sauce, wahlweise mit Pommes Frites, Salzkartoffeln, Pilaf Reis, Saisongemüse oder Blattspinat			
Ojo de Agua Filet de bœuf (IE) ***Rossini***	180 gr		86
Rindsfilet mit gebratener Entenleber, Kartoffelpüree, Blattspinat Sauce Périgourdine und frischen schwarzen Trüffel			

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter
En cas d'allergies et d'intoléreances, 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.

BRASSERIE LIPP RESTAURANT

Desserts

	Mini	
Tarte au citron meringuée LIPP	4	15
Das traditionelle Lipp Zitronenküchlein mit Meringue The traditional Lipp lemon tart with meringue		
Crème brûlée		14
Creme 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 Profiteroles filled with vanilla ice cream, topped with chocolate sauce	3 pc	18
	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 Choose between a 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.