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

Les Huîtres

Fines de claire nº1 (FR)	par pièce	9.50
Fines de claire nº3 (FR)	par pièce	7.50
Spéciales de claire nº2 (FR)	par pièce	8.50
Spéciales de claire nº4 (FR)	par pièce	6.50
Papillon (FR)	par pièce	5.50
Osterij Spezial nº2 (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
Königskrabbenbein Zwischen 100 und 150 Gramm		

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

Preise in CHF inkl. MwSt 01/2026

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 (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

Potages & Entrées chaudes

Soupe de poissons façon LIPP 23
Fischsuppe serviert mit Brotcroutons und Rouille Sauce

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

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

Les Tartares

Tartare de thon (PH) ***rouge albacore*** 1/2 29 1/1 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

BRASSERIE LIPP RESTAURANT

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 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		
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, mélange de champignons, marrons, Comté râpé	34
Kürbisgnocchi, Pilzragout, glasierte Marroni. geriebener Comté	