



HUÎTRES DE MARENNES D'OLÉRON

Fine de Claire No3 p. pièce 4.40

Spéciale de Claire No4 p. pièce 3.90

COQUILLAGES & FRUITS DE MER FROIDS

Demi homard du Canada 39.80
Halber kanadischer Hummer

Langoustines fraîches 3 pièce 29.80
Frische Langoustinen mit Mayonnaise

Tourteau entier 37.80
Ganzer Taschenkrebs

Bulots 200g 17.80
Wellhornschnecken

Bouquet de crevettes sauvages 6 pièce 29.80
Wildkrevetten mit Mayonnaise

Crevettes grises 100g 17.80
Kleine, graue Krevetten (ungeschält)

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Plateau de crustacés et coquillages cuits 59.00
½-tourteau, bulots, 6 crevettes bouquet
Crevettes grises, 3 langoustines, 6 moules

Plateau « Brasserie » 129.00
4 fines de Claire No3, 4 spéciales de Claire No4,
bulots, 4 crevettes bouquet, crevettes grises, 1 tourteau,
2 Langoustines, 8 moules

Montag bis Donnerstag von 11:45 bis 23:30 Uhr

Freitag und Samstag von 11:45 bis 00:30 Uhr

Sonntag von 11:45 bis 22:30 Uhr

Potages & Entrées chaudes

♣ <i>Gaspacho andalou (froid)</i>		11.80
Kalte andalusische Gemüsesuppe mit Gurkenwürfel		
	Petite faim	
<i>Soupe de poissons «façon LIPP»</i>	15.80	21.80
Fischsuppe serviert mit Brotcroûtons und Rouillesauce		
<i>Escargots au beurre persillé et chili</i>	6 pces	19.80
Schnecken überbacken mit Kräuter-Chilibutter	12 pces	31.80

Entrées froides

<i>La petite palette de hors d'oeuvres LIPP</i>		38.50
Gaspacho, rosa Krevetten, Rauchlachs, Rindstartar, Entenleberterrine, Vitello Tonnato mit Ruccolasalat, Thunfisch «Sashimi» und mariniertes grilliertes Gemüse		
♣ <i>Bol de salade verte</i>		9.80
Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen		
♣ <i>Bol de salades LIPP</i>		12.80
Blattsalat mit Gemüsestreifen, Champignons und Ei		
<i>Melon au jambon de Bayonne</i>		16.80
Cavaillon Melone mit Bayonne Schinken		
♣ <i>Tomates et mozzarella de buffle</i>		18.50
Tomaten und Büffel-Mozzarella mit Ruccola, Olivenöl und Balsamico		
<i>Crevettes Royales du Groenland</i>		19.80
Royal Grönlandcrevetten mit Cocktailsauce und getoastetem Hausbrot		
	Petite faim	
<i>Saumon fumé d'Ecosse</i>	25.50	34.50
Schottischer Rauchlachs mit getoastetem Hausbrot		
	Petite faim	
<i>Tartare de saumon d'Ecosse</i>	24.50	35.50
Tartar vom schottischen Lachs mit Dill, Zitronen und Oliven und getoastetem Hausbrot		
	Petite faim	
<i>Thon rouge et saumon «Sashimi»</i>	28.50	39.50
Thunfisch und Lachs «Sashimi» dazu Wasabischaum		
	Petite faim	
<i>Vitello Tonnato roquette et câpres</i>	25.50	34.50
Vitello Tonnato mit Ruccolasalat und Kapern		
	Petite faim	
<i>Tartare de bœuf «maison»</i>	25.50	36.50
Hausgemachtes Rindstartar mit getoastetem Hausbrot		
	Petite faim	
<i>Terrine de foie gras de canard</i>	26.50	36.50
Hausgemachte Entenleberterrine mit Feigenkompott und getoastetem Hausbrot		
<i>passend dazu ein Glas Château Loupiac 2002</i>	1 dl	12.00
	0,5 dl	6.00

Plats ravigotants

Saucisson pistaché de Cheseaux (CH)	Petite faim 26.80	34.80
Pistazien-Saucisson aus Cheseaux auf Linsengemüse an Meaux-Senf		
Francfort (CH) LIPP sur choucroute	(la paire)	22.80
Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut		
Choucroute LIPP		36.80
Schweinehals ungeräuchert, Speck geräuchert, Pistaziensaucisson, LIPP-Frankfurter		
Choucroute de la mer		46.80
Sauerkraut mit Wolfsbarsch, Thunfisch, Lachs, Muscheln, Riesencrevette, Langoustine, grillierter Speck und weisser Buttersauce		

Vegetarien

♣ Nouilles aux légumes d'été		29.80
Hausgemachte Nudeln mit Sommergemüse an Ruccola-Pesto		
♣ Risotto aux pommes et fromage de chèvre		31.80
Apfel-Risotto mit Ziegenkäse		
♣ Tempura de légumes sur un lit de lentilles		31.80
Gemüse-Tempura auf grünen Puy-Linsen		

Viandes & volailles de choix

Paillarde de veau grillé	140g	41.80
Dünnes Kalbsschnitzel vom Grill		
Filet de bœuf «Foile» irlandais grillé	180g	59.80
Irisches Rindsfilet «Foile» vom Grill		
Entrecôte de bœuf «Foile» irlandaise grillé	160g	39.80
Irisches Rindsentrecôte «Foile» vom Grill		
	200g	49.80
	320g	64.80

Die Grilladen servieren wir mit Pommes frites und Tagesgemüse dazu Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder Lipp Kräuter-Chilibutter

Escalope de veau viennoise «minute»		43.80
Wienerschnitzel mit Pommes frites und Tagesgemüse		
Carré d'agneau «irlandaise» rôti au four		58.80
Irisches Lamm-Karree «Foile» im Ofen gebraten mit Thymianjus dazu Bratkartoffeln und sautierte Cocobohnen		
Suprême de poulet sauté «Tandoori»		33.80
Pouletbrüstchen gebraten «Tandoori» mit Basmatireis dazu Curry-Linsen und Pappadums		

La mer chez LIPP

**Moules «façon LIPP»
in einem leicht cremigen Fond
Suivant arrivage**

Assiette de moules	250g	19.50
Vorspeise		
Petit pôt de moules	550g	35.50
Eine Portion oder Vorspeise für zwei mit Pommes frites		
Grand pôt de moules	900g	49.50
Portion für zwei oder Vorspeise für drei mit Pommes frites		

Filet de Loup de mer rôti «Grenobloise» 39.80

Wolfsbarschfilet gebraten mit Kapern, Zitrone und Tomaten
dazu Salzkartoffeln mit Zucchini und Peperoni

Pavé de saumon d'Ecosse poché, 41.80

Schottisches Lachssteak pochiert an einer Limettensauce mit
Tagliatelle und Brokkoli

Steak de thon grillé sur salade Niçoise 38.80

Grilliertes Thunfisch-Steak mit Salat Nicoise

Filets de perches rôtis et pesto au basilic 29.80

Eglifilets gebraten mit Basilikumpesto auf einem Salatbouquet

Dorade royale entière en papillote 45.50

Ganze Dorade Royal in der Folie gegart mit frischen Kräutern
dazu Salzkartoffeln und Gemüsejulienne

Sole d'Atlantique grillée ou meunière par 100g 19.90

Atlantische Seezunge grilliert oder in Butter gebraten
mit Salzkartoffeln, Basmatireis oder Zucchini und Peperoni
je nach Fang zwischen 250 und 400 Gramm

Panaché de filets de poisson grillés 48.50

Wolfsbarsch, Thunfisch, Lachs, Muscheln, Riesencrevette,
Langoustine provenzialisch mariniert dazu grilliertes Gemüse und
Bratkartoffeln mit Creme fraîche

Alle vegetarischen Gerichte sind mit ♣ versehen

Wir beziehen unsere Fleischprodukte aus den folgenden Ländern:

SCHWEIZ: Kalb, Schwein, Geflügel

IRLAND: Rind, Lamm

TVA 7.6% incluse - 07/2010