

Schweizerische
Offiziersgesellschaft
1833/1933

Hundertjahrfeier der
Gründung



26. November
1933
Hotel Baur au Lac

Programme und Speisekarten
Programs and Menu cards



Spécialités de poissons et crustacés	
Sole à la Huguenin, à la Joinville	4.—
Sole au vin blanc	4.50
Filets de sole frits, sauce Tartare, à la meunière	4.—
Turbot grillé à la Norvégienne	4.50
Frites de rivière au bleu, sauce Dill	5.50
Saumon de la Loire, sauce Hollandaise	5.—
Poisson du lac	
Oeufs et farinages	
Oeufs pochés, sauce curry	2.—
Oeufs pochés à la Florentine	2.50
Oeufs brouillés forestiers, huile de sésame	2.50
Omelette aux pointes d'asperges	2.50
Omelette au jambon, tomates, rognons	2.—
Oeufs au plat à l'espéra, à la Berry	2.50
Spaghetti Bolognais	3.—
Ravioli à la Nicoise	2.50
Risotto aux champignons frais	3.—
Risotto à la Piemontaise	3.—
Entrées Viandes	
Côte de veau aux truffes, en papillote	5.—
Picrate Florentine	4.—
Ris de veau aux morilles, à la Princesse	4.50
Tourtes à la Parisienne, à la Russe	4.50
Côtelettes d'agneau aux petits pois	4.50
Volailles	
Pigeon en compote	5.—
Poulet en casserole	16.— 20.—
Caneton Nantais à la bigarade	18.— 20.—
Curries	
Curried chicken, Real Bengal	5.—
Curried lamb	4.—
Rôtisseries de mouton	
Rôti de lièvre, par personne	8.—
Selle de chevreuil, par personne	4.50
Pieds de mouton	4.50
Faisan Souvaroff	10.—
Bécasse Roubée	10.—
Grouse d'Exmoor	12.—
Canard aux raisins	3.50
Canard sauvage	12.—
Grills, Broches	
Côte d'agneau vert-pré	4.50
Mutton shags maître d'hôtel	4.—
Rognon de veau à la broche	4.50
Côte de veau à l'Américaine	4.50
Filet grillé Béarnaise	5.—
Entrecôte grillé à la moutarde	4.50
Mixed grill Huguenin, 2 personnes	10.—
Poulet de grain, poulet de Bresse et caneton de Nantes à la broche	
Légumes	
Pâté de primeurs	3.50
Asperges, sauce Hollandaise	4.—
Artichauts de Paris	2.—
Petits pois, haricots verts	1.50
Choux-fleurs, épinards, carottes, céleri	1.25
Champignons à la crème	3.—
Pommes selon désir	1.—
Salades	
Cœur de laitue, tomates en concombre	1.—
Salades mixtes	1.50
Rachet	2.—
Waldorf	2.—
Entremets, Glaces	
Glaces: Vanille, framboises, café, chocolat	1.50
Coques glacées: Huguenin, Singapore.	
Pêche à la Mella	2.50
Pâtis à la belle Hélène	2.50
Soufflé Alaska, par personne	3.—
Macédoine de fruits au liqueur	2.50
Années au Kirsch	3.—
Soufflé à la vanille, Aids (20 min.) p. pers.	3.—
Omelette Stéphanie (20 min.) p. pers.	3.—
Crêpes Suzette, par personne	3.50
Sabayon au Marsala	2.50
Pêche flambée au Kirsch	3.—
Concert -30	

