

ABEND-KARTE

Fasanenpastete		6.--
Hummersalat Walterspiel		6.--
Räucherlachs mit Rahmmeerrettich		5.--
Beluga Malossol Caviar	50 g	16.--
Geflügelsalat mit Spargel		3.50
Hauspastete, See Cumberland		3.--
Strassburger Gänseleberparfait		8.--
Geräucherte Forelle mit Rahmmeerrettich		2.50
Kalte Poularde, Salat Ninon		6.50
Hamburger Räucheraal		4.--
Gemischte Vorspeisen		5.--
Matjesfilet in Rahm		2.--
Derby Suppe		1.--
Kraftbrühe Royal		1.--
Schildkrötensuppe		2.--
Stangenspargel, See hollandaise		4.--
Hummer in Blätterteig		6.--
Spaghetti Leo XIII		4.50
Omelette mit Poulardenleber		3.50
Isarwaller mit brauner Butter		5.50
Bachforelle mit frischer Butter		5.--
Steinbutt, See hollandaise		6.--
Seezunge Walewska		6.--
Donauschill Dugléré		5.50
Salm vom Rost, See bearnaise		7.--
Hochrippe vom Spiess, See bordelaise, Yorkshire-Pudding, Chicorée-Salat		7.--
Kalbsgrénadins, neue Kartoffeln und Spargelgemüse		6.50
Junges Hähnchen in der Kasserolle, Salat spezial		6.50
Lammkotelette Verdi, gedünsteter Lattich		7.--
Filetspitze, Champignons und Risotto		5.50
Amerikanisches Rostgericht, pommes chips, Salat		6.--
Entrecôte Weinhändler Art, pommes soufflés, Salat Hiller		7.--
Kalbskotelette Emmental, Karotten, Schmelzkartoffeln		6.--
Rehrückenstück Baden-Badener Art, Nudeln		6.--
Ostereisbiskuit		1.50
Crêpes Georgette		2.50
Frische Erdbeeren Walterspiel		3.50
Soufflé Bénédictine		3.--
Obstsalat mit Kirsch		3.50
Orangen-Halbgefrorenes		2.50
Verschiedene Käse	1.50	2.--

Bedienung 10 %

Gedeck 1.--

Sonntag, 21. März 1957

SPEISENFOLGE

Kraftbrühe mit Markcroûtons

Hummer in Blätterteig

Rindsende Butterfly

*Kaltes Hühnergericht
Salat Rachel*

Auflauf Grand Marnier

*Hotel Vier Jahreszeiten
Restaurant Waltheospiel*

9. 12. 1931