

Matsedlar Restauranger 1960-tal - samling av trycksaker - 3

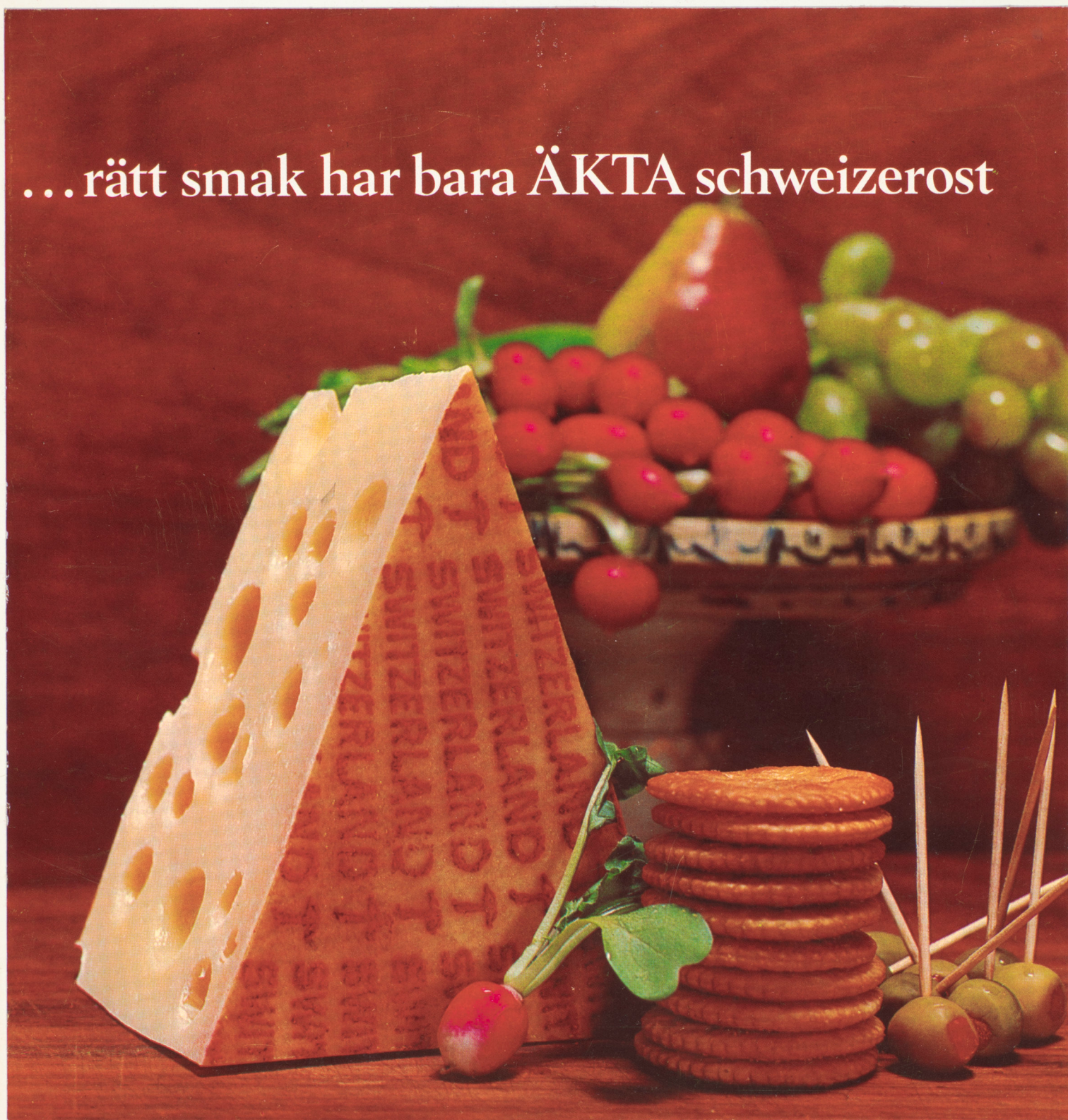
Vardagstryck -1970

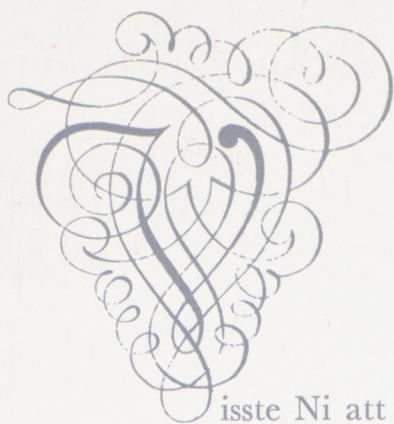


National Library
of Sweden



...rätt smak har bara ÄKTA schweizerost





Isste Ni att vi i Schweiz tillverkar över 100 sorters ost? Det är därför ganska naturligt att schweiziska husmödrar sedan generationer tillbaka kunnat konstnärskonsten att laga god mat med ost. Först och främst naturligtvis vår nationalrätt FONDUE, men också soppor, sallader, köträtter och gratänger, som får sin must och arom av just ost. Ja, se själv och gör Ert val från vår schweiziska matsedel, där Ni också finner några andra typiska schweiziska rätter som "truite au bleu".

Er måltid föreslår jag, att Ni avrundar med några smakprov från vår ostvagn. Vi kan naturligtvis inte erbjuda Er alla våra 100 ostar, men vi har gjort ett fylligt urval, som Ni säkert kommer att uppskatta.

Hedersplatsen på ostvagnen intas med självklar rätt av EMMENTALER, som fått namnet "Ostarnas kung" inte bara i kraft av sin storlek, som världens största ost, utan också tack vare sin runda, fylliga arom, som inte har någon jämförelse. Prova också GRUYERE, mindre känd och med mindre hål än Emmentaler, och SBRINZ, som mest användes i matlagning, men som finsmakaren njuter av hyvlad i lövtunna skivor, och våra berömda små ALPOSTAR, som man sällan har tillfälle att smaka utanför mitt lands gränser.

Tag god tid på Er — vi vill att Ni skall trivas!

SCHWEIZISKA OSTUNIONEN

Rudolf Senn Köksmästare

Rudolf Senn

...LES ENTRÉES S'IL VOUS PLAÎT

Salade de fromage Bernoise <i>Bernese ostsallad</i>	5: —
Viande séchée au soleil avec melon <i>Soltorkat kött med melon</i>	7: —
Petits pains fourrés Brasseur <i>Pain riche Brasseur</i>	5: 50
Toast à la Zürich	5: 50
Croquettes de fromage à la St. Gall <i>Ostkroketter à la St. Gall</i>	5: —
Soupe au fromage "Grisons" <i>Ostsoppa "Grisons"</i>	4: —

... ET MAINTENANT

Truite au bleu, beurre fondu <i>Kokt blåforell med skirat smör</i>	9: 50
Saumon frais à la mode d'Emmental <i>Färsk lax på Emmentalerssätt</i>	14: —

Fondue Neuchâtel	7: —
Raclette	7: —

Filet de boeuf rôti <i>Helstekt oxfilé</i>	13: 50
Escalope de veau Cordon Bleu <i>Schweizerschnitzel</i>	14: —
Côtelette de veau du pasteur <i>Kalvkotlett på pastorns sätt</i>	13: 50
Brochette d'agneau <i>Lammbrochett</i>	12: —
Poulet à la broche <i>Kyckling på spett</i>	10: 50

... FAITES VOTRE CHOIX DE GARNITURES

Gnocchi
Croquettes Dauphine au fromage <i>Ostdauphine</i>
Pommes Rösti <i>Rösti</i>
Pommes de terre Savoyardes <i>Savoyardepotatis</i>

... LA TOUCHE FINALE

Fromages suisses choisis sur plateau <i>Utvald schweizisk ost från vagn</i>	5: 50

Eclair au chocolat <i>Chokladéclair</i>	3: 50
Soufflé au Sbrinz <i>Sbrinzsufflé</i>	6: —

