

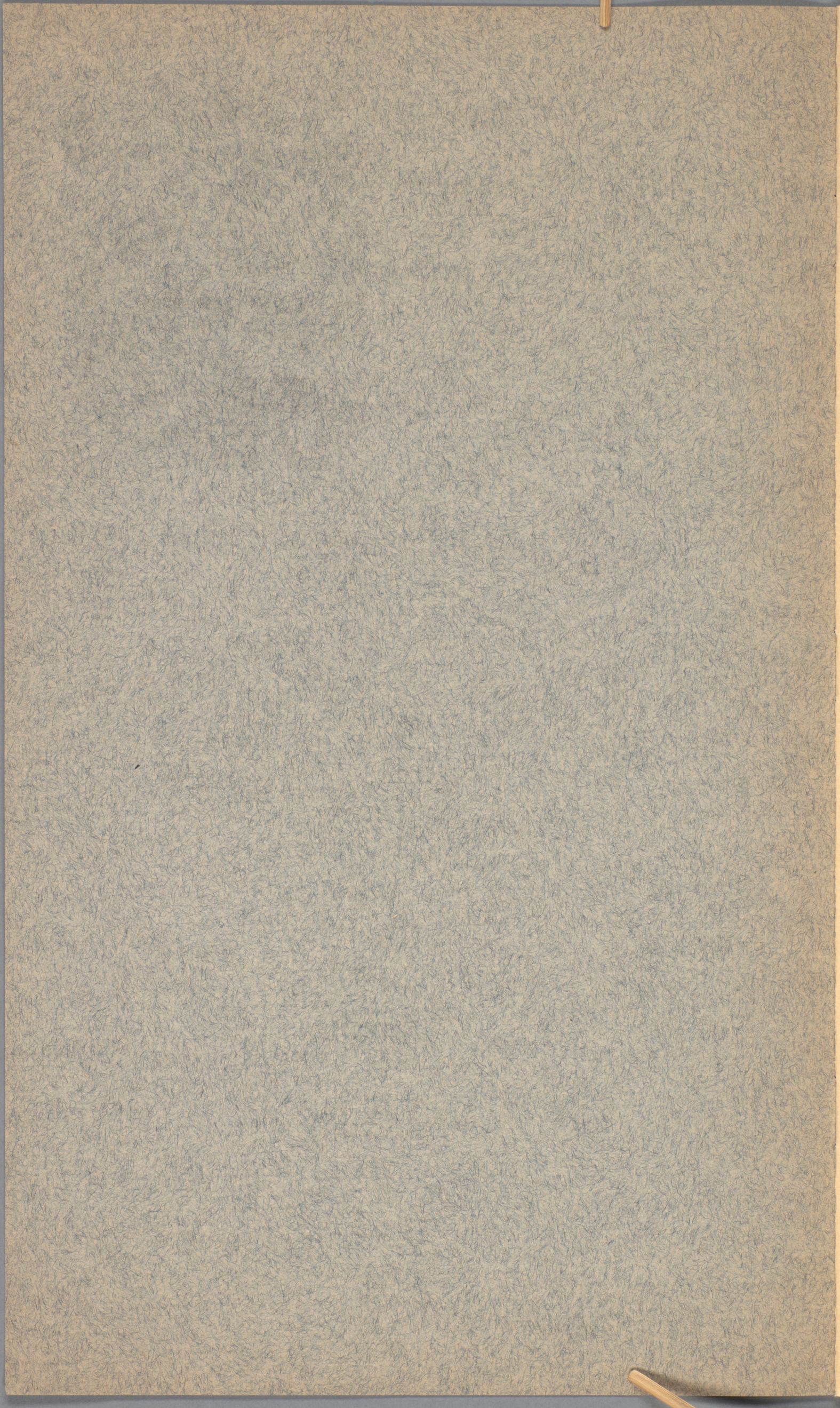
# Matsedlar Restauranger 1909 - samling av trycksaker - 2

*Vardagstryck -1970*



National Library  
of Sweden





Smörgåsbord

Aptit-Bitar

Hors  
d'oeuvre

Vorspeisen

Side-Dishes

Soppor

Potages

Suppen

Soups

Fisk

Poissons et  
Crustacés

Fische und  
Schalthiere

Fish and  
Crustacea

Kött-rätter

Viandes chaudes,  
Entrées

Verschiedene  
warme  
Fleisch-  
gerichte

Hot Joints  
and Entrées

Abats

Höns- & vildt,  
Entrée

Entrées de  
volaille,  
gibier et  
rôtis

Verschiedene  
warme Ge-  
flügel-  
gerichte und  
Braten

Entrée of  
poultry  
games and  
roast

Grönsaker

Légumes

Gemüse

Vegetables

Ägg-rätter

Oeufs-  
Entremets

Eier und  
Mehlspeisen

Eggs & Ome-  
lettes

Kalla Kött-  
rätter

Viandes  
froides

Kalte  
Fleisch-  
speisen

Cold meats

Salades

Fromage

Käsesorten

Cheese

Dessert

## För-rätter (Aptitbitar m. m.)

Smör .....	0.20
Smörgåsbord ..... pr pers.	0.75
Färsk Rysk Caviar .....	2.50
Sardin i olja eller tomata ..... pr st.	0.15
Sardeller ..... »	0.15
Rökt lax .....	2.—
Hummersallad .....	2.—
Fisksallad .....	1.—
Räksallad .....	1.50
Rysk sallad .....	1.—
Italiensk sallad .....	1.—
Hönssallad .....	1.50
1 Pastej med kalnbrässragout .....	1.—
1 » » hummerragout .....	1.—
Welsh rarebit .....	1.—

## Hors d'oeuvres

Beurre .....	0.20
Hors d'oeuvre à la Suédoise pr pers.	0.75
Caviar d'Astrachan .....	2.50
Sardine à l'huile ou tomata pr pièce	0.15
Sardelles ..... »	0.15
Saumon fumé .....	2.—
Salade de homard .....	2.—
» de poisson .....	1.—
» de crevettes .....	1.50
» à la russe .....	1.—
» à l'Italienne .....	1.—
» de volaille .....	1.50
1 Bouchée à la reine .....	1.—
1 » » cardinal .....	1.—
Croûte au fromage .....	1.—

## Soppor

Dags-soppa .....	0.50
Bouillon i kopp .....	0.50
» » » m. 1 ägg .....	0.60
Consommé med förlorade ägg .....	1.—
» » grönsaker .....	0.60
» » nudeln .....	0.60
» » ris .....	0.60
» » tapioca .....	0.60
Kräftsoppa .....	1.—
Äkta Sköldpaddssoppa .....	1.—

## Potages

Potage du jour .....	0.50
Consommé en tasse .....	0.50
» en tasse à l'oeuf .....	0.60
» aux oeufs pochés .....	1.—
» Julienne .....	0.60
» aux vermicelles .....	0.60
» aux riz .....	0.60
» aux tapioca .....	0.60
Bisque de homard .....	1.—
Tortue claire .....	1.—

## Vorspeisen

Butter .....	0.20
Schwedische Schüsseln ..... pr Pers.	0.75
Caviar ungesalzen .....	2.50
Sardinen in Öl oder Tomate..... pr St.	0.15
Sardellen .....	» 0.15
Geräucherter Lax .....	2.—
Hummersalat .....	2.—
Fischsalat .....	1.—
Krabbensalat .....	1.50
Russische Salat .....	1.—
Italienische Salat .....	1.—
Geflügelsalat .....	1.50
1 Pastetchen mit feiner Füllung .....	1.—
1 » mit Krebsfüllung .....	1.—
Gebackene Käseschnittchen .....	1.—

## Suppen

Tagessuppe .....	0.50
Kraftbrühe in Tasse .....	0.50
Kraftbrühe in Tasse mit 1 Ei .....	0.60
» mit verlorenen Eier .....	1.—
» mit Gemüsefäden .....	0.60
» mit Nudeln .....	0.60
» mit Reis .....	0.60
» mit Tapioca .....	0.60
Krebssuppe .....	1.—
Klare Schildkrötensuppe .....	1.—

## Side-Dishes

Butter .....	0.20
Varied Hors d'oeuvres Swedish Style	0.75
Caviar .....	2.50
Sardine in oil or tomata ..... pr piece	0.15
Sardelles .....	» 0.15
Smoked salmon .....	2.—
Lobster salad .....	2.—
Fishsalad .....	1.—
Shrimp salad .....	1.50
Russian salad .....	1.—
Italian salad .....	1.—
Chicken salad .....	1.50
1 Pattie with Calves' sweet breads	1.—
1 » cardinal style .....	1.—
Welch rarebits .....	1.—

## Soups

Soup of the day .....	0.50
Clear soup .....	0.50
» » with egg .....	0.60
Gravy soup with poached eggs .....	1.—
Julienne soup .....	0.60
Vermicelli soup .....	0.60
Gravy soup with rice .....	0.60
» » with tapioca .....	0.60
Crayfish soup .....	1.—
Clear turtle soup .....	1.—

Smörgåsbord  
Aptit-Bitar

Hors  
d'oeuvre

Vorspeisen

Side-Dishes

Soppor

Potages

Suppen

Soups

Fisk

Poissons et  
Crustacés

Fische und  
Schaltiere

Fish and  
Crustacea

Kött-rätter

Viandes chau-  
des, Entrées

Verschiedene  
warme

Fleisch-  
gerichte

Hot Joints  
and Entrées

Abats

Höns- & vildt,  
Entrées

Entrées de  
volaille,  
gibier et  
rôtis

Verschiedene  
warme Ge-  
flügel-  
gerichte und  
Braten

Entrée sof  
poultry  
games and  
roast

Grönsaker

Légumes

Gemüse

Vegetables

Ägg-rätter

Oeufs-

Entremets

Eier und  
Mehlspeisen

Eggs & Ome-  
lettes

Kalla Kött-  
rätter

Viandes  
froides

Kalte  
Fleisch-  
speisen

Cold meats

Salades

Fromage

Käsesorten

Cheese

Dessert

## Fiskrätter

$\frac{1}{2}$ Hummer .....	
$\frac{1}{1}$ Hummer à l'Americaine .....	Kr. 5—10
$\frac{1}{2}$ Hummer à la Marie Louise... (15 minuter) »	4—5
Hummermajonaise .....	2.—
Stekt Sjötungå m. remoladsås .....	2.—
» » à la Colbert .....	2.—
» » m. tomatås .....	2.—
Sjötungå med hvitvinsås .....	3.—
» » rödvinsås .....	3.—
» » kräftsås .....	3.—
» à la Joinville .....	3.—
» à la Normandie .....	3.—
» à la Matelote .....	3.—
» fines herbes .....	3.—
» gratinerad .....	3.—
Kokt lax med skirat smör .....	2.—
» » S <sup>ce</sup> Gevoise .....	3.—
Lax grillé .....	2.—
Kokt lax med remoladsås .....	2.50
Kokt gädda, smör och pepparot .....	1.—
Stekt gädda .....	1.—
Gösfilet meunière .....	1.50
Fisksnäcka gatinerad .....	1.—

## Poisson et Crustacés

$\frac{1}{2}$ Homard frais (Prix à la carte du jour)	
$\frac{1}{1}$ Homard à l'Americaine .....	Kr. 5—10
$\frac{1}{2}$ Homard à la Marie Louise (15 minutes) »	4—5
Mayonaise de Homard .....	2.—
Sole frite sauce rémoulade .....	2.—
» » à la Colbert .....	2.—
» » sauce tomate .....	2.—
» au vin blanc .....	3.—
» au vin rouge .....	3.—
» sauce écrevisses .....	3.—
» à la Joinville .....	3.—
» à la Normandie .....	3.—
» à la Matelote .....	3.—
» aux fines herbes .....	3.—
» au gratin .....	3.—
Saumon bouilli au beurre fondu .....	2.—
Saumon sauce génevoise .....	3.—
» grillé .....	2.—
» sauce rémoulade .....	2.50
Brochet au beurre fondu et raifort rappé	1.—
» au beurre noir .....	1.—
Filets de sandre meunière .....	1.50
Coquille de poisson à la crème .....	1.—

## Fische und Schalthiere

$\frac{1}{2}$ frischer Hummer nach Grösse (Preis nach der Jahreszeit)	
$\frac{1}{1}$ frischer Hummer nach amerik.	
Art (warm) .....	Kr. 5—10
$\frac{1}{2}$ Hummer in der Schale mit Trüffel, überkrustet ( $\frac{3}{4}$ Stunde) »	4—5
Hummer, in Oelsauce .....	2.—
Seezunge gebacken, Kräutersauce .....	2.—
» » mit Kräuterbutter .....	2.—
» » mit Tomatensauce .....	2.—
» in Weisswein gedämpft .....	3.—
» » Rotwein » .....	3.—
» mit Krebsauce .....	3.—
» nach Joinville .....	3.—
» » normannischer Art .....	3.—
» » Matrosenart .....	3.—
» gedämpft, mit feinen Kräutern .....	3.—
» im Ofen überkrustet .....	3.—
Rhein-Salm mit Butter .....	2.—
» » feiner Sardellen-Buttersauce .....	3.—
Rhein-Salm auf dem Rost gebraten .....	2.—
» kalt mit Ölsauce .....	2.50
Hecht mit zerlassen Butter und Meere-tich .....	1.—
Hecht mit brauner Butter .....	1.—
Sander-Schnitten nach Müllerin-Art .....	1.50
Fischragaut in Schale mit Rahmsauce .....	1.—

## Fish and Crustacea

$\frac{1}{2}$ Fresh Lobster (Price of the season)	
$\frac{1}{1}$ Lobster in American Style ...	Kr. 5—10
$\frac{1}{2}$ Lobster scalloped with truffles ( $\frac{3}{4}$ hour) .....	» 4—5
Lobster Mayonnaise .....	2.—
Fried Sole .....	2.—
» » with Colbert sauce .....	2.—
» » » tomatosauce .....	2.—
Sole stewed in white wine .....	3.—
» » » claret .....	3.—
» with crayfishsauce .....	3.—
» in Joinville style .....	3.—
» normandy style .....	3.—
» à la matelote garnished with oysters, truffles and mushrooms ...	3.—
Sole with fines herbes .....	3.—
» au gratin .....	3.—
Salmon with melted butter .....	2.—
» » anchovy sauce .....	3.—
Grilled Salmon .....	2.—
Salmon mayonnaise .....	2.50
Pike with melted butter .....	1.—
» » black butter .....	1.—
Zander miller's wife .....	1.50
Scalloped fish, cream sauce .....	1.—

Fisk  
Poissons et  
Crustacés

Fische und  
Schalthiere

Fish and  
Crustacea

Kött-rätter

Viandes chau-  
des, Entrées

Verschiedene  
warme  
Fleisch-  
gerichte

Hot Joints  
and Entrées

Abats

Höns- & vildt,  
Entrée

Entrées de  
volaille,  
gibier et  
rôtis

Verschiedene  
warme Ge-  
flügel-  
gerichte und  
Braten

Entrée sof  
poultry  
games and  
roast

Grönsaker

Légumes

Gemüse

Vegetables

Ägg-rätter

Oeufs-

Entremets

Eier und  
Mehlspeisen

Eggs & Ome-  
lettes

Kalla Kött-  
rätter

Viandes  
froides

Kalte  
Fleisch-  
speisen

Cold meats

Salades

Fromage

Käsesorten

Cheese

Dessert

## Kött- och Mellanrätter

Rostbiff .....	1.50
» med grönsaker .....	2.—
Biffstek (Contrafilet) .....	1.50
» » med béarnaissås .....	2.—
» » » bordelaissås .....	2.—
» » m. Pikant vinsås .....	2.—
» » » grönsaker .....	2.—
» (Dubbel Contrafilet grille) m. grönsaker ..... 3—4 pers.	6.—
» (Dubbel Contrafilet grille) à la Nicolaus II ..... 3—4 pers.	12.—
» (Dubbel Contrafilet) Strass- bourgoise ..... 3—4 pers.	12.—
» (Dubbel Contrafilet) à la Bispen ..... 3—4 pers.	8.—
Chateaubriand grillé .....	2.—
» » med anjovissmör .....	2.25
» » med champignoner .....	2.50
» » truffel .....	3.—
» » oliver .....	2.75
» » madeirasås .....	2.25
» » soubise .....	2.25
» dubbel ..... 3—4 pers.	6.—
Chateaubriand dubbel med grönsaker .....	8.—
Chateaubriand dubbel à la Bordelaise .....	8.—
Chateaubriand dubbel Sauce Béarnaise .....	8.—
Chateaubriand dubbel à la Favorite .....	10.—
Chateaubriand dubbel à la Hussard .....	8.—
Chateaubriand dubbel à la Mascotte .....	8.—
Côte de boeuf grille .....	6.—
» » » Chez soi .....	8.—
» » » Tyrolienne .....	8.—
» » » Grand'mère .....	8.—
» » » Mirabeau .....	8.—
» » » Provencale .....	8.—
Entrecôte dubbel Bércy .....	8.—
» » Henri IV .....	8.—
» » Marigny .....	8.—

## Viandes chaudes, Entrées

Rosbif .....	1.50
» à la jardinière .....	2.—
Contrefilet grillé .....	1.50
» » Béarnaise .....	2.—
» » Bordelaise .....	2.—
» à la marchand de vin .....	2.—
» » Jardinière .....	2.—
Rumpsteak grillé ..... 3 à 4 pers.	6.—
» Nicolaus II .....	12.—
» Strassbourgoise .....	12.—
» à la Bispen .....	8.—
Filet grillé .....	2.—
» » au beurre d'anchois .....	2.25
» sauté aux champignons .....	2.50
» » truffes .....	3.—
» » olives .....	2.75
» » au madère .....	2.25
» » Soubise .....	2.25
Grillé ..... 3 à 4 pers.	6.—
Chateaubriand garni .....	8.—
» à la borde- laise .....	8.—
» sauce béar- naise .....	8.—
» à la Favorite .....	10.—
» » Hussard .....	8.—
» » Mascotte .....	8.—
Côte de boeuf grillé ..... 3 à 4 pers.	6.—
» » » Chez soi .....	8.—
» » » tyrolienne .....	8.—
» » » Grand'mère .....	8.—
» » » Mirabeau .....	8.—
» » » Provencale .....	8.—
Entrecôte Bércy .....	8.—
» Henry IV .....	8.—
» Marigny .....	8.—

## Verschiedene warme Fleischgerichte

Ochsenrücken (Roastbeef) .....	1.50
» mit Gemüse .....	2.—
Rumpfstück auf dem Rost .....	1.50
» mit Béarnaisesauce .....	2.—
» » Bordeauxweinsauce und Mark .....	2.—
» » Pikanter Weinsauce .....	2.—
» » verschiedenen Gemü- sen .....	2.—
Doppelgrosses Rumpfstück auf dem Rost .....	3 à 4 Pers. 6.—
Doppelgrosses Rumpfstück Nicolaus II Art .....	» » 12.—
Doppelgrosses Rumpfstück Strassbourgoise Art .....	» » 12.—
Doppelgrosses Rumpfstück à la Bispen .....	» » 8.—
Lendenstück auf dem Rost (Beefsteak) .....	2.—
» mit Sardellenbutter .....	2.25
» » Edelpilzen .....	2.50
» » Trüffel .....	3.—
» » Oliven .....	2.75
» » Madeirasauce .....	2.25
» » Soubise .....	2.25
Doppelgrosses Lendenstück auf dem Rost .....	3 à 4 Pers. 6.—
Doppelgrosses Lendenstück verziert .....	» » 8.—
Doppelgrosses Lendenstück nach bordelaiser Art .....	» » 8.—
Doppelgrosses Lendenstück mit Béarnaisesauce .....	» » 8.—
Doppelgrosses Lendenstück mit Gänseleber und Trüffel .....	» » 10.—
Doppelgrosses Lendenstück Hussaren Art .....	» » 8.—
Doppelgrosses Lendenstück Mascotte Art .....	» » 8.—
Ochsenrippchen auf den Rost .....	» » 6.—
» » zu Hause .....	» » 8.—
» Tyroler Art .....	» » 8.—
» Grand'mère .....	» » 8.—
» Mirabeau .....	» » 8.—
» Provencale .....	» » 8.—
Mittelrippchenstück Bercy .....	» » 8.—
» Henry IV .....	» » 8.—
» Marigny .....	» » 8.—

## Hot Joints and Entrées

Roast beef .....	1.50
» » with vegetables .....	2.—
Sirloin (small) .....	1.50
» » with béarnaise sauce .....	2.—
» » » claret .....	2.—
» » » fine wine .....	2.—
» » » vegetables .....	2.—
Sirloin-steak Double from the grill .....	3 à 4 pers. 6.—
Sirloin-steak Double Nico- laus II .....	» » 12.—
Sirloin-steak Double Strass- bourgoise .....	» » 12.—
Sirloin-steak Double à la Bispen .....	» » 8.—
Grilled Loinsteak .....	2.—
» » with anchovy butter .....	2.25
Loinsteak with mushrooms .....	2.50
» » truffles .....	3.—
» » olives .....	2.75
» » madeira sauce .....	2.25
» Soubise .....	2.25
Double Loinsteak from the grill .....	3 à 4 Pers. 6.—
Double Loinsteak with ve- getables .....	» » 8.—
Double Loinsteak with cla- ret sauce .....	» » 8.—
Double Loinsteak with bé- arnaise sauce .....	» » 8.—
Double Loinsteak with gooseliver and truffles .....	» » 10.—
Double Loinsteak Hussard Style .....	» » 8.—
Double Loinsteak Mascotte Style .....	» » 8.—
Ribs of beef from the grill .....	» » 6.—
» » » Family style .....	» » 8.—
» » » Tyrolien .....	» » 8.—
» » » Grand'mère .....	» » 8.—
» » » Mirabeau .....	» » 8.—
» » » Provencale .....	» » 8.—
Thick rib-stek Bercy .....	» » 8.—
» » Henry IV .....	» » 8.—
» » Marigny .....	» » 8.—

Kött-rätter  
Viandes chau-  
des, Entrées  
Verschiedene  
warme  
Fleisch-  
gerichte  
Hot Joints  
and Entrées  
Abats  
Höns- & vildt,  
Entrée  
Entrées de  
volaille,  
gibier et  
rôtis  
Verschiedene  
warme Ge-  
flügel-  
gerichte und  
Braten  
Entrée sof  
poultry  
games and  
roast  
Grönsaker  
Légumes  
Gemüse  
Vegetables  
Ägg-rätter  
Oeufs-  
Entremets  
Eier und  
Mehlspeisen  
Eggs & Ome-  
lettes  
Kalla Kött-  
rätter  
Viandes  
froides  
Kalte  
Fleisch-  
speisen  
Cold meats  
Salades  
Fromage  
Käsesorten  
Cheese  
Dessert

Tournedos grillé .....	1.50	Tournedos grillé .....	1.50
» sauté med Madeirasås .....	2.—	» sauté S <sup>ec</sup> madère .....	2.—
» » à la Rachel .....	2.50	» » à la Rachel .....	2.50
» » » Rossini .....	3.—	» » » Rossini .....	3.—
» » med Tryffel .....	2.50	» » aux truffes .....	2.50
» » à la Alexandra .....	2.50	» » à la Alexandra .....	2.50
» » » Béarnaise .....	2.—	» » s <sup>ce</sup> Béarnaise .....	2.—
» » » Beaugency .....	2.50	» » à la Beaugency .....	2.50
» » » Bordelaise .....	2.—	» » s <sup>ce</sup> Bordelaise .....	2.—
» » med Champignonner .....	1.—	» » aux Champignons .....	2.—
» » à la Chasseur .....	2.—	» » à la Chasseur .....	2.—
» » » Chorron .....	2.50	» » » Chorron .....	2.50
» » » Clamart .....	2.50	» » » Clamart .....	2.50
» » » Clermont .....	2.50	» » » Clermont .....	2.50
» » » Fines herbes .....	2.—	» » » Fines herbes .....	2.—
» » » Givry .....	2.50	» » » Givry .....	2.50
» » » Henri IV .....	2.50	» » » Henri IV .....	2.50
» » » Judic .....	2.50	» » » Judic .....	2.50
» » » Marigny .....	2.50	» » » Marigny .....	2.50
» » » Marion Delorme .....	2.50	» » » Marion Delorme .....	2.50
» » » Massena .....	2.50	» » » Massena .....	2.50
» » » Montmorency .....	2.50	» » » Montmorency .....	2.50
» » » Montpensier .....	2.—	» » » Montpensier .....	2.—
» » » Napolitaine .....	2.—	» » » Napolitaine .....	2.—
» » » Nicoise .....	2.50	» » » Nicoise .....	2.50
» » » Parisienne .....	2.50	» » » Parisienne .....	2.50
» » » Piemontaise .....	2.50	» » » Piemontaise .....	2.50
» » » Pompadour .....	2.50	» » » Pompadour .....	2.50
» » » Portugaise .....	2.—	» » » Portugaise .....	2.—
» » » Provencale .....	2.50	» » » Provencale .....	2.50
» » » Riche .....	2.50	» » » Riche .....	2.50
» » » Strassbourgoise .....	3.—	» » » Strassbourgoise .....	3.—
» » » Victoria .....	2.50	» » » Victoria .....	2.50
» » » Zingara .....	2.—	» » » Zingara .....	2.—
Kalfcotelette vanligt stekt eller panerad .....	1.50	Cotelette de veau au naturel ou pannée .....	1.50
» à la fines herbes .....	1.75	» fines herbes .....	1.75
» » Dreux .....	2.50	» à la Dreux .....	2.50
» » Guizot .....	2.—	» » Guizot .....	2.—
» » Milanaise .....	2.—	» » Milanaise .....	2.—
» » Zingara .....	2.—	» » Zingara .....	2.—
Vienerschnitzel .....	1.50	Escolope de veau viennoise .....	1.50
Kalffilet à la Milanaise .....	1.50	» » » Milanaise .....	1.50
» » Oscar .....	1.50	» » » à l'Oscar .....	1.50
Kalfnoisette à la Portugaise .....	1.50	Noisette » » à la Portugaise .....	1.50
» » Charentière .....	1.50	» » » Charentière .....	1.50
» » Robert .....	1.50	» » » Robert .....	1.50
» » Tyrolienne .....	1.50	» » » Tyrolienne .....	1.50
» » Monégasque .....	1.50	» » » Monégasque .....	1.50
» » Bonne femme .....	1.50	» » » Bonne femme .....	1.50
Fläskcotelette .....	1.—	Cotelette de porc grille .....	1.—

Lendenschnittchen auf dem Rost.....	1.50	Small Beefsteak from the grill.....	1.50
» mit Madeirasauce	2.—	» » with madeira-sauce...	2.—
» nach der Rachel...	2.50	» » Rachel Style .....	2.50
» mit Gansleber und Trüffel .....	3.—	» » Rossini » .....	3.—
» mit Trüffeln.....	2.50	» » with truffles.....	2.50
» nach Alexandra ...	2.50	» » Alexandra Style .....	2.50
» mit Béarnaisauce	2.—	» » Béarnaise-sauce .....	2.—
» nach Beaugency...	2.50	» » Beaugency Style.....	2.50
» mit Bordelaisauce	2.—	» » Bordelaise-sauce.....	2.—
» » Edelpilzen ...	2.—	» » with mushrooms.....	2.—
» nach Chasseur ...	2.—	» » Chasseur Style.....	2.—
» » Chorrón .....	2.50	» » Chorrón » .....	2.50
» » Clamart .....	2.50	» » Clamart » .....	2.50
» » Clermont ...	2.50	» » Clermont » .....	2.50
» » Fines herbes	2.—	» » Fines herbes » .....	2.—
» » Givry .....	2.50	» » Givry » .....	2.50
» » Henri IV.....	2.50	» » Henri IV » .....	2.50
» » Judic .....	2.50	» » Judic » .....	2.50
» » Marigny .....	2.50	» » Marigny » .....	2.50
» » Marion De-lorme .....	2.50	» » Marion Delorme Style	2.50
» » Massena .....	2.50	» » Massena » .....	2.50
» » Montmorency	2.50	» » Montmorency » .....	2.50
» » Montpensier	2.—	» » Montpensier » .....	2.50
» » Napolitaine	2.—	» » Napolitaine » .....	2.—
» » Nicoise .....	2.50	» » Nicoise » .....	2.50
» » Parisienne ...	2.50	» » Parisienne » .....	2.50
» » Piemontaise	2.50	» » Piemontaise » .....	2.50
» » Pompadour	2.50	» » Pompadour » .....	2.50
» » Portugaise ...	2.—	» » Portugaise » .....	2.—
» » Provencale...	2.50	» » Provencale » .....	2.50
» » Riche .....	2.50	» » Riche » .....	2.50
» » Strassbourgoise	3.—	» » Strassbourgoise » .....	3.—
» » Victoria .....	2.50	» » Victoria » .....	2.50
» » Zingara .....	2.—	» » Zingara » .....	2.—
Kalbsrippchen paniert oder naturel...	1.50	Veal-cutlets from the grill or breaded	1.50
» fines herbes .....	1.75	» fines herbes sauce .....	1.75
» nach Dreux .....	2.50	» Dreux Style .....	2.50
» » Guizot .....	2.—	» Guizot » .....	2.—
» » Melanaise .....	2.—	» Milanaise » .....	2.—
» » Zingara .....	2.—	» Zingara » .....	2.—
Kalbsschnitzel nach Wiener Art .....	1.50	Veal-steak Vienna » .....	1.50
» » Mailänder » .....	1.50	» Milanaise » .....	1.—
» » Oscar .....	1.50	» King Oscar » .....	1.50
» » Portugaise .....	1.50	» Portugaise » .....	1.50
» » Charentière.....	1.50	» Charentière » .....	1.50
» » Robert.....	1.50	» Robert » .....	1.50
» » Tyroler Art .....	1.50	» Turolienne » .....	1.50
» » Monegasque .....	1.50	» Monegasque » .....	1.50
» » Bonne femme.....	1.50	» Bonnefemme » .....	1.50
Schweinerippchen auf den Rost .....	1.—	Pork chop from the grill .....	1.—

Höns- & vildt,  
Entrée  
Entrées de  
volaille,  
gibier et  
rôtis  
Verschiedene  
warme Ge-  
flügel-  
gerichte und  
Braten  
Entrée of  
poultry  
games and  
roast

Grönsaker  
Légumes  
Gemüse  
Vegetables  
Ägg-rätter  
Oeufs-  
Entremets  
Eier und  
Mehlspeisen  
Eggs & Ome-  
lettes  
Kalte Kött-  
rätter  
Viandes  
froides  
Kalte  
Fleisch-  
speisen  
Cold meats  
Salades  
Fromage  
Käsesorten  
Cheese  
Dessert

Lammcoteletter stekta på grillen .....	1.50	Cotelettes de mouton grillées .....	1.50
» à la Champvallon .....	2.—	» à la Champvallon .....	2.—
» » Maintenon .....	2.—	» » Maintenon .....	2.—
» » Parisienne .....	2.—	» » Parisienne .....	2.—
» » Villeroy .....	2.—	» » Villeroy .....	2.—
Lammbog à la Boulangère ... 3—4 pers.	6.—	Epaule de mouton Boulangère 3 à 4 pers.	6.—
» » Bretonne .....	6.—	» Bretonne .....	6.—
» » Provençale ... ..	6.—	» Provençale .....	6.—
» » Varsovienne .....	6.—	» Varsovienne .....	6.—
Fårfilet » Arlesienne .....	2.—	Filetsmignons de prés-salé à l'Arlesienne	2.—
» » Dickson .....	2.—	» à la Dickson .....	2.—
» » Durand .....	2.—	» » Durand .....	2.—
» » Nevers .....	2.—	» » Nevers .....	2.—
» » Persane .....	2.—	» » Persane .....	2.—
» » Tyrolienne .....	2.—	» » Tyrolienne .....	2.—
Dilammcoteletter à la Chatres .....	2.—	Côtelettes d'agneau à la Chatres .....	2.—
» » Chevreuse .....	2.—	» » Chevreuse .....	2.—
» » Cova .....	2.—	» » Cova .....	2.—
» » Dubeley .....	2.—	» » Dubeley .....	2.—
» » Lavallière .....	2.—	» » Lavallière .....	2.—
» » Marie-Louise .....	2.—	» » Marie Louise .....	2.—
Lammoisetter » Châtelain .....	2.—	Noisettes d'agneau » Châtelaine .....	2.—
» » Dugléré .....	2.—	» » Dugléré .....	2.—
» » Zusanne .....	2.—	» » Zuzanne .....	2.—
» » Volney .....	2.—	» » Volney .....	2.—
Kalfbräss med franska ärter .....	2.—	Ris de veau frit aux petits pois .....	2.—
» à la Cavenole .....	2.50	» à la Cavenole .....	2.50
» med Champignons .....	2.50	» aux Champignons .....	2.50
» à la Financière .....	3.—	» à la Financière .....	3.—
» » Godard .....	3.—	» » Godard .....	3.—
» » Montglas .....	3.—	» » Montglas .....	3.—
» » Poulette .....	2.50	» » Poulette .....	2.50
» » Princesse .....	3.—	» » Princesse .....	3.—
» » Talleyrand .....	3.—	» » Talleyrand .....	3.—
» » Toulouse .....	3.—	» » Toulouse .....	3.—
» » Volney .....	3.—	» » Volney .....	3.—
Njure en brochette .....	1.50	Rognons en brochette .....	1.50
» à la Berrichonne .....	2.—	» à la Berrichonne .....	2.—
» » Bordelaise .....	2.—	» » Bordelaise .....	2.—
» » Bouchère .....	2.—	» » Bouchère .....	2.—
» » Carvalho .....	2.—	» » Carvalho .....	2.—
» med Champignoner .....	2.—	» aux Champignons .....	2.—
» à la Chasseur .....	2.—	» à la Chasseur .....	2.—
» » Chateaubriand .....	2.—	» » Chateaubriand .....	2.—
» » Portugaise .....	2.—	» » Portugaise .....	2.—
Kalfhjärna beurre noir .....	1.50	Cervelles au beurre noir .....	1.50
» frite s <sup>ce</sup> Pikant .....	1.50	» frite s <sup>ce</sup> piquante .....	1.50
» à la Poulette .....	2.—	» à la poulette .....	2.—
» på toast .....	1.50	» sur toast .....	1.50
Lammfötter färserade s <sup>ce</sup> tomate .....	1.50	Pieds de mouton farcies s <sup>ce</sup> tomate .....	1.50
» à la Poulette .....	2.—	» à la poulette .....	2.—
» » Villeroy .....	2.—	» » Villeroy .....	2.—
» » Perigourdine .....	2.—	» » Perigourdine .....	2.—
» au gratin .....	1.50	» au gratin .....	1.50

Hammelrippchen auf den Rost	1.50	Mutton cotlets from the grill	1.50
» nach Champvallou	2.—	» Champvallou Style	2.—
» » Maintenon	2.—	» Maintenon »	2.—
» » Parisienne	2.—	» Parisienne »	2.—
» » Villeroy	2.—	» Villeroy »	2.—
Hammel-Schulter » Boulangère 3 à 4 P.	6.—	Shoulder of mutton Boulangère » 3 à 4 p.	6.—
» » Bretonne »	6.—	» Bretonne » »	6.—
» » Provençale »	6.—	» Provençale » »	6.—
» » Varsoviennne »	6.—	» Varsoviennne » »	6.—
Hammellendchen » Arlésienne	2.—	Mutton loin Arlésienne Style	2.—
» » Dickson	2.—	» Dickson »	2.—
» » Durand	2.—	» Durand »	2.—
» » Nevers	2.—	» Nevers »	2.—
» » Persane	2.—	» Persane »	2.—
» » Tyrolienne	2.—	» Tyrolienne »	2.—
Lammrippchen » Chatres	2.—	Lambcutlets Chatres »	2.—
» » Chevreuse	2.—	» Chevreuse »	2.—
» » Cova	2.—	» Cova »	2.—
» » Dubeley	2.—	» Dubeley »	2.—
» » Lavallière	2.—	» Lavallière »	2.—
» » Marie Louise	2.—	» Marie-Louise »	2.—
Lamm schnitzel » Châtelaine	2.—	Fillets of lamb Châtelaine »	2.—
» » Dugléré	2.—	» Dugléré »	2.—
» » Zuzanne	2.—	» Zuzanne »	2.—
» » Volney	2.—	» Volney »	2.—
Kalbsmilch panniert mit Erbsen	2.—	Sweitbread breaded with peas	2.—
» nach Cavenole	2.50	» Cavenole Style	2.50
» mit Edelpilze	2.50	» with mushrooms	2.50
» nach Financière	3.—	» Financière Style	3.—
» » Godard	3.—	» Godard »	3.—
» » Montglas	3.—	» Montgloc »	3.—
» » Poulette	2.50	» Poulette »	2.50
» » Princesse	3.—	» Princesse »	3.—
» » Talleyrand	3.—	» Talleyrand »	3.—
» » Toulouse	3.—	» Toulouse »	3.—
» » Volney	3.—	» Volney »	3.—
Nieren auf dem Spies	1.50	Kidneys from the spit	1.50
» nach Berrichonne	2.—	» Berrichonne Style	2.—
» » Bordelaise	2.—	» Bordelaise »	2.—
» » Bouchère	2.—	» Bouchère »	2.—
» » Carvalho	2.—	» Carvalho »	2.—
» mit Edelpilzen	2.—	» with mushrooms »	2.—
» nach Chasseur	2.—	» Chasseur »	2.—
» » Chateaubriand	2.—	» Chateaubriand »	2.—
» » Portugaise	2.—	» Portugaise »	2.—
Kalbshirn mit brauner Butter	1.50	Calf's-brain's with black butter	1.50
» » pikanter sauce	1.50	» fried, piquant sauce	1.50
» nach Poulette	2.—	» Poulette Style	2.—
» auf Toast	1.50	» on toast	1.50
Hammel-Füsse gefüllt Paradisäpfelsauce	1.50	Sheep's trotters stuffed tomatosauce	1.50
» nach poulette	2.—	» Poulette Style	2.—
» » Villeroy	2.—	» Villeroy »	2.—
» » Perigourdine	2.—	» Perigourdine	2.—
» au gratin	1.50	» au gratin	1.50

Höns- & vildt,  
Entrée

Entrées de  
volaille,  
gibier et  
rôtis

Verschiedene  
warme Ge-  
flügel-  
gerichte und  
Braten

Entrée sof  
poultry  
games and  
roast

Grönsaker  
Légumes  
Gemüse  
Vegetables

Ägg-rätter  
Oeufs-  
Entremets

Eier und  
Mehlspeisen

Eggs & Ome-  
lettes

Kalla Kött-  
rätter

Viandes  
froides

Kalte  
Fleisch-  
speisen

Cold meats

Salades  
Fromage

Käsesorten  
Cheese

Dessert

$\frac{1}{2}$ Stekt Kyckling .....	2.—	$\frac{1}{2}$ Poulet rôti .....	2.—
1 Kyckling i gryta Belle-Meunière .....	2—3 pers. 8.—	1 Poulet en carotte Belle-Meunière .....	2—3 pers. 8.—
1 Kyckling i gryta Doria » .....	8.—	1 Poulet en cocotte Doria » .....	8.—
1 » » » Bonne-femme .....	» 8.—	» » » Bonne-femme .....	» 8.—
1 Kyckling i gryta Piémontaise .....	» 8.—	1 Poulet en cocotte Piémontaise .....	» 8.—
1 Kyckling i gryta Diva » .....	8.—	1 Poulet en cocotte Diva » .....	8.—
1 » » » Lady Curzon .....	» 8.—	» » » Lady Curzon .....	» 8.—
1 Kyckling i gryta Paysanne .....	» 8.—	1 Poulet en cocotte Paysanne .....	» 8.—
1 Kyckling i gryta Grand'mère .....	» 8.—	1 Poulet en cocotte Grand'mère .....	» 8.—
1 Poularde à la Derby .....	6—7 pers. 20.—	1 Poularde à la Derby .....	6—7 pers. 20.—
» » Eduard VII .....	» 20.—	» » Eduard VII .....	» 20.—
» » Rossini .....	» 20.—	» » Rossini .....	» 20.—
» » à l'Américaine .....	» 15.—	» » à l'Américaine .....	» 15.—
1 Anka à la Veronique .....	3—4 pers. 15.—	1 Caneton à la Veronique .....	3—4 pers. 15.—
» » Fermière .....	» 15.—	» » Fermière .....	» 15.—
» » aux olives .....	» 15.—	» » aux olives .....	» 15.—
» » navets .....	» 15.—	» » » navets .....	» 15.—
1 Vaktel en Chartreuse .....	3.—	1 Caille en chartreuse .....	3.—
» » à la Souwaroff .....	3.50	» » à la Souwaroff .....	3.50
» » Diane .....	3.—	» » Diane .....	3.—
» » Perigourdine .....	3.50	» » Perigourdine .....	3.50
» » Richelieu (kall) .....	3.—	» » Richelieu (froid) .....	3.—
» » George Sand (kall) .....	3.—	» » George Sand (froid) .....	3.—
$\frac{1}{1}$ Kyckling sauté Hongroise .....	4.50	$\frac{1}{1}$ Poulet sauté Hongroise .....	4.50
» » » Archiduc .....	4.50	» » » Archiduc .....	4.50
» » » Bordelaise .....	4.50	» » » Bordelaise .....	4.50
» » » Bercy .....	4.50	» » » Bercy .....	4.50
» » » Bourguignonne .....	4.50	» » » Bourguignonne .....	4.50
» » » Chasseur .....	4.50	» » » Chasseur .....	4.50
» » » Demidoff .....	4.50	» » » Demidoff .....	4.50
» » » Fines herbes .....	4.50	» » » Fines herbes .....	4.50
» » » Indienne .....	4.50	» » » Indienne .....	4.50
» » » Marengo .....	4.50	» » » Marengo .....	4.50
» » » Mathilde .....	4.50	» » » Mathilde .....	4.50
» » » Mascotte .....	4.50	» » » Mascotte .....	4.50
» » » Périgord .....	5.—	» » » Périgord .....	5.—
» » » Portugais .....	4.50	» » » Portugaise .....	4.50
» » » Verdi .....	6.—	» » » Verdi .....	6.—
$\frac{1}{1}$ Poularde .....	Kr. 10—15	$\frac{1}{1}$ Poularde rôtie .....	Kr. 10—15
$\frac{1}{1}$ Poulet Grain .....	» 6—9	$\frac{1}{1}$ Poulet grain rôti .....	» 6—9
$\frac{1}{1}$ Stekt Hamburger Kyckling .....	4.—	$\frac{1}{1}$ Poussin rôti .....	4.—
$\frac{1}{1}$ Stekt Anka .....	Kr. 7—9	$\frac{1}{1}$ Caneton » .....	Kr. 7—9
$\frac{1}{1}$ » Hjärpe .....	4.—	$\frac{1}{1}$ Gelinotte » .....	4.—
$\frac{1}{1}$ » Rapphöna .....	4.—	$\frac{1}{1}$ Perdreau » .....	4.—
1 Lammsadel, grönsaker .....	6—8 pers. 15.—	1 Selle de pré-salé aux légumes .....	6—8 p. 15.—
$\frac{1}{2}$ » » .....	3—5 » 8.—	$\frac{1}{2}$ » » .....	3—5 » 8.—
1 Lammcarré .....	» 5—6 » 10.—	1 Carré » .....	» 5—6 » 10.—
$\frac{1}{2}$ » » .....	2—3 » 5.—	$\frac{1}{2}$ » » .....	2—3 » 5.—

1/2 Hahn .....	2.—	1/2 roast Chicken .....	2.—
1 Hahn in Casserolle nach Belle-Meunière .....	2—3 Pers. 8.—	1 Chicken in casserolle Belle-Meunière Style ...	2—3 pers. 8.—
1 Hahn in Casserolle nach Doria .....	» 8.—	1 Chicken in casserolle Doria Style .....	» 8.—
1 Hahn in Casserolle nach Bonne femme .....	» 8.—	1 Shicken in casserolle Bonne femme Style ...	» 8.—
1 Hahn in Casserolle nach Piémontaise .....	» 8.—	1 Chicken in casserolle Piémontais Style .....	» 8.—
1 Hahn in Casserolle nach Diva .....	» 8.—	1 Chicken in casserolle Diva Style .....	» 8.—
1 Hahn in Casserolle nach Lady Curzon .....	» 8.—	1 Chicken in casserolle Lady Curzon Style ...	» 8.—
1 Hahn in Casserolle nach Paysanne .....	» 8.—	1 Chicken in casserolle Paysanne Style .....	» 8.—
1 Hahn in Casserolle nach Grand'mère .....	» 8.—	1 Chicken in casserolle Grand'mère Style .....	» 8.—
1 Masthuhn nach Derby ...	6—7 Pers. 20.—	1 Poularde Derby Style ...	6—7 pers. 20.—
» » Edward VII »	20.—	» Eduard VII Style »	20.—
» » Rossini ... »	20.—	» Rossini » »	20.—
» » Americaine »	15.—	» Americain » »	15.—
1 Ente nach Veronique ...	3—4 Pers. 15.—	1 Duck Veronique »	3—4 pers. 15.—
» » Fermière ... »	15.—	» Fermière » »	15.—
» mit Oliven .....	» 15.—	» with olives .....	» 15.—
» » Rüben .....	» 15.—	» » turnips .....	» 15.—
1 Wachtel en Chartreuse .....	3.—	1 Quail en chartreuse .....	3.—
» nach Souwaroff .....	3.50	» Souwaroff Style .....	3.50
» » Diane .....	3.—	» Diane » .....	3.—
» » Perigourdine .....	3.50	» Perigordine » .....	3.50
» » Richelieu (kalt) .....	3.—	» Richelieu » (cold) .....	3.—
» » George Sand (kalt) .....	3.—	» George Sand » » .....	3.—
1/1 Hahn gedämpft nach Hongroise ...	4.50	1/1 Stewed chicken Hongroise Style	4.50
» » » » Archiduc .....	4.50	» » » » Archiduc »	4.50
» » » » Bordelaise ...	4.50	» » » » Bordelaise »	4.50
» » » » Bercy .....	4.50	» » » » Bercy »	4.50
» » » » Bourgignonne	4.50	» » » » Bourgignonne »	4.50
» » » » Chasseur .....	4.50	» » » » Chasseur »	4.50
» » » » Demidoff .....	4.50	» » » » Demidoff »	4.50
» » » » Fines herbes	4.50	» » » » Indienne »	4.50
» » » » Indienne .....	4.50	» » » » Fines herbes »	4.50
» » » » Marengo .....	4.50	» » » » Marengo »	4.50
» » » » Mathilde .....	4.50	» » » » Mathilde »	4.50
» » » » Mascotte .....	4.50	» » » » Mascotte »	4.50
» » » » Perigord .....	5.—	» » » » Perigord »	5.—
» » » » Portugaise ...	4.50	» » » » Portugaise »	4.50
» » » » Verdi .....	6.—	» » » » Verdi »	6.—
1/1 Masthuhn gebraten .....	Kr. 10—15	1/1 Poularde roasted .....	Kr. 10—15
1/1 Gemästetes Hähnchen gebraten »	6—9	1/1 Stall-fed Chicker roasted ...	» 6—9
1/1 Kicken gebraten .....	4.—	1/1 Spring-chicken » .....	4.—
1/1 Ente » .....	Kr. 7—9	1/1 Duck roasted .....	Kr. 7—9
1/1 Haselhuhn » .....	4.—	1/1 Hazel-hen roasted .....	4.—
1/1 Rebhuhn » .....	4.—	1/1 Partridge » .....	4.—
1 Hammel-Rücken m. Gemüse 6—8 P.	15.—	1 Saddle of mutten with vegetabl.	6—8 p. 15.—
1/2 » » » 3—5 »	8.—	1/2 » » » 3—4 »	8.—
1 » Vorderviertel »	5—6 » 10.—	1 Carré » »	5—6 » 10.—
1/2 » » » 2—3 »	5.—	1/2 » » » 2—3 »	5.—

Höns- & vildt,  
Entrée

Entrées de  
volaille,  
gibier et  
rôtis

Verschiedene  
warme Ge-  
flügel-  
gerichte und  
Braten

Entrée sof  
poultry  
games and  
roast

Grönsaker  
Légumes  
Gemüse  
Vegetables

Ägg-rätter

Oeufs-  
Entremets

Eier und  
Mehlspeisen

Eggs & Ome-  
lettes

Kalla Kött-  
rätter

Viandes  
froides

Kalte  
Fleisch-  
speisen

Cold meats

Salades  
Fromage

Käsesorten  
Cheese

Dessert

Färsk Sparris .....	2.—	Asperges Nouvelles .....	2.—
» Kronärtskocka .....	1.50	Artichaut » .....	1.50
Färska Ärter .....	1.—	Petits pois » .....	1.—
» » bonne femme .....	1.25	» » » bonne femme .....	1.25
» » française .....	1.50	» » » française .....	1.50
» Bönor à l'anglaise .....	1.—	Haricots-verts à l'anglaise .....	1.—
Stekt Potatis .....	0.40	Pommes sautées .....	0.40
» » Lyonnaise .....	0.50	» » Lyonnaise .....	0.50
» » Macaire .....	0.50	» Macaire .....	0.50
Pommes frites .....	0.50	» frites .....	0.50
Pommes soufflées .....	1.—	» soufflées .....	1.—
Potatispuré .....	0.50	» purée .....	0.50
Pommes pailles .....	0.50	» pailles .....	0.50
<hr/>			
2 kokta ägg .....	0.40	2 Oeufs à la coque .....	0.40
2 förlorade ägg à la reine .....	1.—	2 » pochés à la reine .....	1.—
2 » » » Périgueux .....	1.50	2 » » » Périgueux .....	1.50
Äggröra .....	1.—	Oeufs brouillés .....	1.—
» m. sparrisknopp .....	1.50	» » aux pointes d'asperges .....	1.50
» » skinka .....	1.50	» » au jambon .....	1.50
» » tryffel .....	1.50	» » aux truffes .....	1.50
<hr/>			
Kall Rostbiff med potatissallad .....	1.50	Rosbiff froid .....	1.50
» Skinka .....	1.50	Jambon » .....	1.50
Kallt blandadt kött .....	2.50	Viandes » .....	2.50
Kall Poularde .....	2.50	Poularde » .....	2.50
» Anka .....	2.50	Caneton » .....	2.50
<hr/>			
Grönsallad .....	0.75	Salade de laitue .....	0.75
Romainsallad .....	0.75	» » romaine .....	0.75
Endive .....	0.75	» » d'Endive .....	0.75
Sallad demi-deuil .....	1.50	» demi-deuil .....	1.50
» Lorette .....	1.—	» Lorette .....	1.50
» Chiffonnade .....	1.50	» Chiffonnade .....	1.—
<hr/>			
Schweizer-ost .....	0.50	Gruyère .....	0.50
Camembert » .....	0.75	Camembert .....	0.75
Roquefort » .....	0.75	Roquefort .....	0.75
Chester » .....	0.75	Chester .....	0.75
Brie » .....	0.75	Brie .....	0.75
Port salut » .....	0.75	Port Salut .....	0.75
<hr/>			
Coupe Jacques .....	1.50	Coupe Jacques .....	1.50
Omelette Surprise .....	3.—	Omelette en surprise .....	3.—
Soufflé au citron .....	2.—	Soufflé au citron .....	2.—
» Palmyre .....	2.50	» Palmyre .....	2.50
» Rotschild .....	2.50	» Rotschild .....	2.50
» Marie Brizard .....	2.50	» Marie Brizard .....	2.50
» Praliné .....	2.50	» Praliné .....	2.50
» Sultan .....	2.50	» Sultan .....	2.50
Päron à la Melba .....	2.50	Poire Melba .....	2.50
» à l'Africain .....	2.50	» à l'Africaine .....	2.50
Crêpe Zuzette .....	2.—	Crêpe Zuzette .....	2.—
Jordgubbar Romanoff .....	2.—	Fraises à la Romanoff .....	2.50
<hr/>			
Blandad Frukt .....	2.—	Fruits assortis .....	2.50

Frischer Spargel .....	2.—	New Asparagus .....	2.—
Frische Artischocke .....	1.50	» Artischoke .....	1.50
» Erbsen .....	1.—	» Peas .....	1.—
» » nach bonne femme ...	1.25	» » bonne femme Style .....	1.25
» » » Française .....	1.50	» » française .....	1.50
» Grüne Bohnen nach anglaise	1.—	» French Beans .....	1.—
Bratkartoffel .....	0.40	Potatoes sauté .....	0.40
» Lyonnaise .....	0.50	» sautées Lyonnaise .....	0.50
Kartoffeln nach Macaire .....	0.50	» Macaire .....	0.50
Kartoffel gebacken .....	0.50	Fried potatoes .....	0.50
Aufgegangene Kartoffelscheiben	1.—	» » saufflées .....	1.—
Kartoffelmus .....	0.50	Mashed » .....	0.50
Strohkartoffeln .....	0.50	Stray » .....	0.50
<hr/>			
2 gekochte Eier .....	0.40	2 Boiled eggs .....	0.40
2 verlorene Eier mit feinem Gemengsel	1.—	2 Poached eggs à la reine .....	1.—
2 » » nach Périgueux .....	1.50	2 » » » Périgueux .....	1.50
Rühreier .....	1.—	Scrambled » .....	1.—
» mit Spargelspitzen .....	1.50	» » with asperges tips .....	1.50
» » Schinken .....	1.50	» » » ham .....	1.50
» » Trüffel .....	1.50	» » » truffles .....	1.50
<hr/>			
Kalter Ochsenschwanz .....	1.50	Rostbeef, cold .....	1.50
» Schinken .....	1.50	Ham » .....	1.50
Gemischter Aufschnitt .....	2.50	Assorted » meat .....	2.50
Kaltes Geflügel .....	2.50	Poularde » .....	2.50
Kalte Ente .....	2.50	Duck » .....	2.50
<hr/>			
Lattich-Sallat .....	0.75	Lettuce-sallad .....	0.75
Romain- » .....	0.75	Romain » .....	0.75
Endive- » .....	0.75	Endive » .....	0.75
Demi-deuil sallat .....	1.50	Demi-deuil sallad .....	1.50
Lorette » .....	1.—	Lorette » .....	1.—
Chiffonnade » .....	1.—	Chiffonnade » .....	1.—
<hr/>			
Schweizer-Käse .....	0.50	Gruyère cheese .....	0.75
Camembert » .....	0.75	Camembert » .....	0.75
Roquefort » .....	0.75	Roquefort » .....	0.75
Chester » .....	0.75	Chester » .....	0.75
Brie » .....	0.75	Brie » .....	0.75
Port-Salut » .....	0.75	Port-Salut » .....	0.75
<hr/>			
Coupe Jacques .....	1.50	Coupe Jacques .....	1.50
Omelette en Surprise .....	3.—	Omelette Surprise .....	3.—
Soufflé au citron .....	2.—	Soufflé au citron .....	2.—
» Palmyre .....	2.50	» Palmyre .....	2.50
» Rothschild .....	2.50	» Rothschild .....	2.50
» Marie-Brizard .....	2.50	» Marie Brizard .....	2.50
» Praliné .....	2.50	» Praliné .....	2.50
» Sultan .....	2.50	» Sultan .....	2.50
Birne nach Melba .....	2.50	Pear Melba Style .....	2.50
» » Africain .....	2.50	» Africaine Style .....	2.50
Pfannkuche nach Zuzette .....	2.—	Pancake Zuzette .....	2.—
Erdbeeren Romanoff .....	2.50	Strawberries Romanoff Style .....	2.50
<hr/>			
Gemischte Früchte .....	2.—	Assorted Fruit .....	2.—

Grönsaker  
Légumes  
Gemüse  
Vegetables  
Ägg-rätter  
Oeufs-  
Entremets  
Eier und  
Mehlspeisen  
Eggs & Ome-  
lettes  
Kalla Kött-  
rätter  
Viandes  
froides  
Kalte  
Fleisch-  
speisen  
Cold meats  
Salades  
Fromage  
Käsesorten  
Cheese  
Dessert



Uppsala 1909.  
Almqvist & Wiksells Boktryckeri-A.-B.

