



RESTAURANT BAUR IM SAVOY

MENU DE LA VEILLE DE NOËL

DIMANCHE 24 DÉCEMBRE 2017



MOSAÏQUE DE FOIE GRAS DE CANARD À L'ARMAGNAC
CHUTNEY DE POMMES ET FIGUES, BRIOCHE

Entenleber-Mosaik an Armagnac
Apfel-Feigenchutney, Brioche



ESSENCE DE TOMATES AUX QUENELLES DE BASILIC

Tomaten-Essenz mit Basilikumklösschen



DEMI-HOMARD SUR PURÉE D'ARTICHAUTS

POINTES D'ASPERGES VERTES

SAUCE AU CHAMPAGNE

Halber Hummer auf Artischockenpüree

Grüne Spargelspitzen

Champagner-Sauce



MÉDAILLON DE FILET DE BŒUF «BLACK ANGUS» SAUTÉ
SAUCE AU BAROLO PARFUMÉE AU VINAIGRE BALSAMIQUE

POMMES DE TERRE DUCHESSE

PETIT BOUQUET DE LÉGUMES D'HIVER

Sautiertes Rindsfiletmedaillon «Black Angus»

Barolo-Sauce mit Balsamico parfümiert

Duchesse-Kartoffeln

Winterliches Gemüsebouquet



PARFAIT GLACÉ AU PAIN D'ÉPICE ET FILETS DE MANDARINES MARINÉS

Lebkuchen-Eisparfait mit marinierten Mandarinenfilets

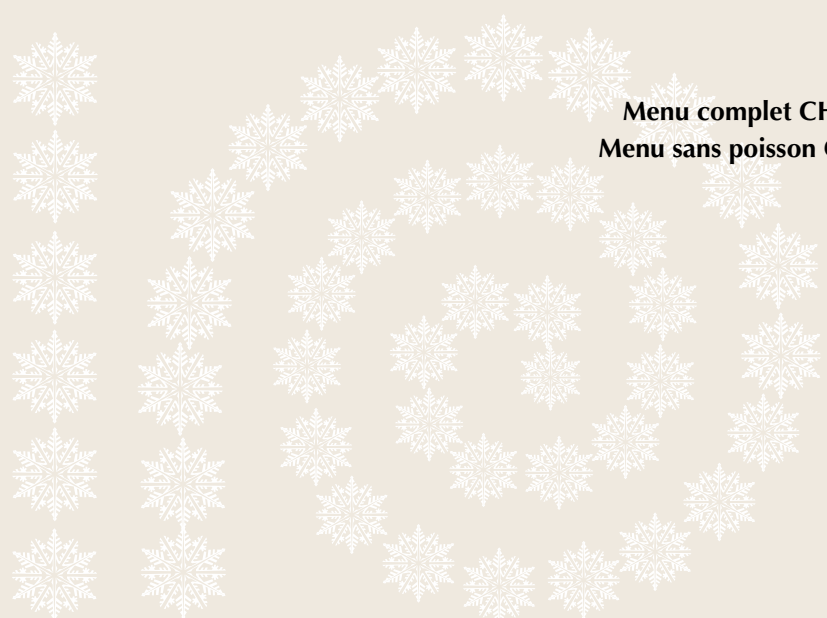


BISCUITS DE NOËL

Weihnachtsgebäck

Menu complet CHF 158.—

Menu sans poisson CHF 138.—





RESTAURANT BAUR IM SAVOY

MENU DE NOËL LUNDI 25 DÉCEMBRE 2017



TARTARE DE SAUMON ET THON AU WASABI ET RAIFORT BLANC
TOAST ET BEURRE
Lachs- und Thunfischtatar mit Wasabi und weissem Meerrettich
Toast und Butter

ou

TRANCHE DE FOIE GRAS SAUTÉE AU PORTO ROUGE
GALETTE DE PATATE DOUCE
Sautierte Gänseleber-Tranche an Portwein
Süskartoffel-Galette



CAPPUCCINO DE VOLAILLE À LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA
Geflügelschaumsuppe mit weissem Alba-Trüffel



PAUPIETTE DE SOLE POCHÉE ET LANGOUSTE GRILLÉE
SAUCE AU PERNOD
RIZ SAFRANÉ
FENOUIL AUX PETITS LÉGUMES
Pochierte Seezungenroulade und grillierte Languste
Pernod-Sauce
Safranreis
Fenchel mit Gemüse-Brunoise

ou

FILET DE VEAU EN HABIT VERT
JUS AUX HERBES
GÂTEAU DE POMMES DE TERRE
LÉGUMES RACINES GLACÉS
Kalbsfilet im Wirsingmantel
Kräuterjus
Kartoffelküchlein
Glasiertes Wurzelgemüse



ROULEAU D'ANANAS À LA MOUSSE DE NOIX DE COCO
COULIS DE MANGUE
Ananasroulade mit Kokosnussmousse
Mango-Coulis



BISCUITS DE NOËL
Weihnachtsgebäck

Menu CHF 114.—

CHERS CLIENTS
NOUS VOUS PROPOSONS AUSSI NOTRE MENU À LA CARTE

Verehrte Gäste
Gerne bieten wir Ihnen auch unsere à la carte Karte an





RESTAURANT BAUR IM SAVOY

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2017



COUPE DE CHAMPAGNE
Glas Champagner



QUEUES DE LANGOUSTES SUR LIT D'AVOCATS
ÉMULSION À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT
FEUILLES DE SALADE D'HIVER
Langusten auf Avocadobett
Olivenöl-Limetten-Emulsion
Wintersalat



OXTAIL CLAIR AU VIEUX MADÈRE
Oxtail mit Madeira



PAVÉ DE TURBOT POÊLÉ EN CROÛTE DE POMMES DE TERRE
SUR PURÉE DE PETITS POIS AVEC SAUCE AU CHAMPAGNE
Gedünstetes Steinbuttfilet mit Kartoffelkruste
auf Erbsenpüree an Champagner-Sauce



DEUX MIGNONS DE BŒUF ET VEAU SAUTÉS
SAUCE AU VIN ROUGE ET CRÈME LÉGÈRE AUX MORILLES
PERLES DE POMMES DE TERRE RISSOLÉES
BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES
Sautiertes Rinds- und Kalbsfiletmignon
Rotweinsauce und Morchelrahmsauce
Gebratene Kartoffelperlen
Gemüsebouquet



BRIE DE MEAUX AUX TRUFFES
PAIN AUX FIGUES ET NOIX
Brie de Meaux mit Trüffel
Feigen-Nussbrot



PETIT GÂTEAU AU CHOCOLAT « SUISSE »
GLACE AU PAVOT ET SÉSAME
Schweizer Schokoladenkuchen
Mohn-Sesam-Glace



MIGNARDISES
Mignardises

Menu complet CHF 195.—

Menu sans poisson CHF 175.—

CHERS CLIENTS

NOUS VOUS ACCUEILLERONS VERS 20.00 HEURES POUR LE DÎNER
NOTRE NUMÉRO DE TÉLÉPHONE POUR VOTRE RÉSERVATION EST LE +41 44 215 25 25

Verehrte Gäste

Gerne erwarten wir Sie um 20.00 Uhr für das Nachtessen.
Für Ihre Reservation erreichen Sie uns telefonisch: +41 44 215 25 25



RESTAURANT BAUR IM SAVOY

MENU DE NOUVEL AN

LUNDI 1ER JANVIER 2018



TRILOGIE DE CARPACCIO DE THON, SAUMON ET NOIX DE SAINT-JACQUES
AVEC SES GARNITURES

Dreierlei Carpaccio vom Thunfisch, Lachs und Jakobsnüssen mit Garnitur

ou

RISOTTO AU MASCARPONE ET BOLETS FRAIS

Mascarpone-Risotto mit Steinpilzen



CRÈME DE LENTILLES AU SALPICON DE HOMARD

Linsencremesuppe mit Hummer-Salpikon



MÉDAILLONS DE BAUDROIE EN MANTEAU DE JAMBON DE PARME

POMMES DE TERRE NOISETTES

RATATOUILLE

Seeteufel-Medaillons umhüllt mit Parmaschinken

Gebratene Nusskartoffeln

Ratatouille

ou

FILET DE BŒUF «WELLINGTON»

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE PARFUMÉE À LA TRUFFE

LES DEUX LÉGUMES

Rindsfilet «Wellington»

Mousseline-Kartoffeln parfümiert mit Trüffel

Zweierlei Gemüse



VARIATION DE DESSERTS

Dessert-Variation



MIGNARDISES

Mignardises

Menu complet CHF 109.—

Menu sans soupe CHF 92.—

CHERS CLIENTS

NOUS VOUS PROPOSONS AUSSI NOTRE MENU À LA CARTE

Verehrte Gäste

Gerne bieten wir Ihnen auch unsere à la carte Karte an