



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

Duck liver mosaic with Armagnac
Apple-fig chutney, brioche



ESSENCE DE TOMATES AUX QUENELLES DE BASILIC

Tomato essence with basil dumplings



DEMI-HOMARD SUR PURÉE D'ARTICHAUTS

POINTES D'ASPERGES VERTES

SAUCE AU CHAMPAGNE

Half lobster on artichoke purée
Green asparagus tips
Champagne 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

Sautéed beef fillet medallion «Black Angus»
Barolo sauce perfumed with balsamico vinegar
Duchesse potatoes
Winter vegetable bouquet



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

Ginger bread ice-parfait and marinated mandarin fillets

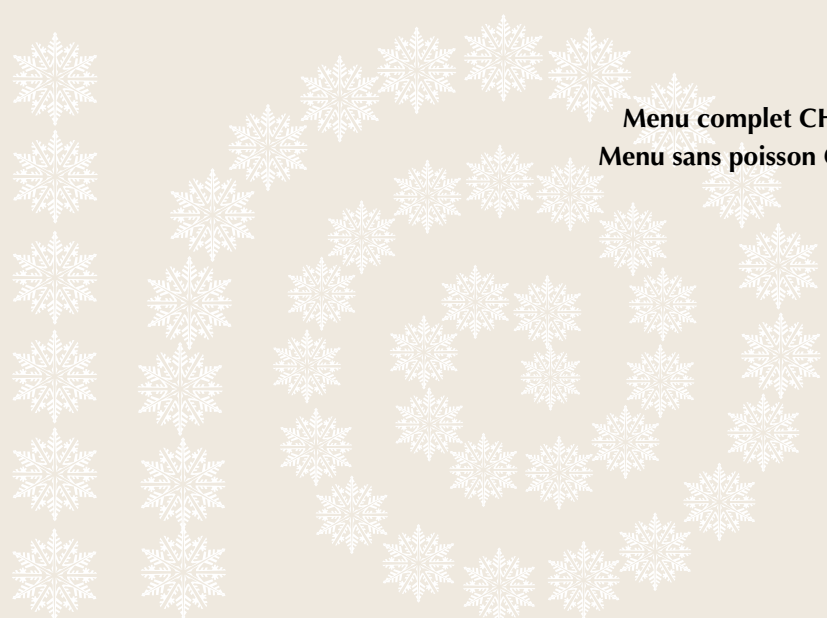


BISCUITS DE NOËL

Christmas biscuits

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
Salmon and tuna tatar with wasabi and white horseradish
Toast and butter

ou

TRANCHE DE FOIE GRAS SAUTÉE AU PORTO ROUGE
GALETTE DE PATATE DOUCE
Sautéed slice of goose liver with portwine
Sweet potato galette



CAPPUCCINO DE VOLAILLE À LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA
Poultry cream soup with white Alba truffle



PAUPIETTE DE SOLE POCHÉE ET LANGOUSTE GRILLÉE
SAUCE AU PERNOD
RIZ SAFRANÉ
FENOUIL AUX PETITS LÉGUMES
Poached paupiette with sole and grilled rock lobster
Pernod sauce
Saffron rice
Fennel with vegetable brunoise

ou

FILET DE VEAU EN HABIT VERT
JUS AUX HERBES
GÂTEAU DE POMMES DE TERRE
LÉGUMES RACINES GLACÉS
Fillet of veal wrapped in cabbage
Herb juice
Potato fritters
Glazed root vegetables



ROULEAU D'ANANAS À LA MOUSSE DE NOIX DE COCO
COULIS DE MANGUE
Pineapple roll filled with coconut mousse
Mango coulis



BISCUITS DE NOËL
Christmas biscuits

Menu CHF 114.—

CHERS CLIENTS
NOUS VOUS PROPOSONS AUSSI NOTRE MENU À LA CARTE

Dear guests
We are glad to offer you as well our à la carte menu





RESTAURANT BAUR IM SAVOY

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2017



COUPE DE CHAMPAGNE
Glass of champagne



QUEUES DE LANGOUSTES SUR LIT D'AVOCATS
ÉMULSION À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT
FEUILLES DE SALADE D'HIVER
Rock lobstertails on avocado bed
Olive oil-lime emulsion
Winter salad



OXTAIL CLAIR AU VIEUX MADÈRE
Clear oxtail soup with madeira



PAVÉ DE TURBOT POÊLÉ EN CROÛTE DE POMMES DE TERRE
SUR PURÉE DE PETITS POIS AVEC SAUCE AU CHAMPAGNE
Pot-roasted turbot fillet with potato crust
on green pea purée with Champagne 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
Sautéd beef and veal fillet mignons
Red wine sauce and morel cream sauce
Fried potato pearls
Vegetable bouquet



BRIE DE MEAUX AUX TRUFFES
PAIN AUX FIGUES ET NOIX
Brie de Meaux with truffles
Fig-nut bread



PETIT GÂTEAU AU CHOCOLAT « SUISSE »
GLACE AU PAVOT ET SÉSAME
Swiss chocolate cake
Poppy-sesame ice-cream



MIGNARDISES
Biscuits

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

Dear guests

We would like to inform you that dinner will be served at 8 pm.
For reservations please contact us under the following telephone number +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

Carpaccio of tuna, salmon and scallops with garnish

ou

RISOTTO AU MASCARPONE ET BOLETS FRAIS

Risotto with mascarpone and fresh boletus



CRÈME DE LENTILLES AU SALPICON DE HOMARD

Lentil cream soup with lobster salpicon



MÉDAILLONS DE BAUDROIE EN MANTEAU DE JAMBON DE PARME

POMMES DE TERRE NOISETTES

RATATOUILLE

Anglerfish medallions wrapped in Parma ham

Baked noisette potatoes

Ratatouille

ou

FILET DE BŒUF «WELLINGTON»

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE PARFUMÉE À LA TRUFFE

LES DEUX LÉGUMES

Beef fillet «Wellington»

Mousseline potatoes perfumed with truffle

Duo of vegetables



VARIATION DE DESSERTS

Dessert variation



MIGNARDISES

Biscuits

Menu complet CHF 109.—

Menu sans soupe CHF 92.—

CHERS CLIENTS

NOUS VOUS PROPOSONS AUSSI NOTRE MENU À LA CARTE

Dear guests

We are glad to offer you also our à la carte menu