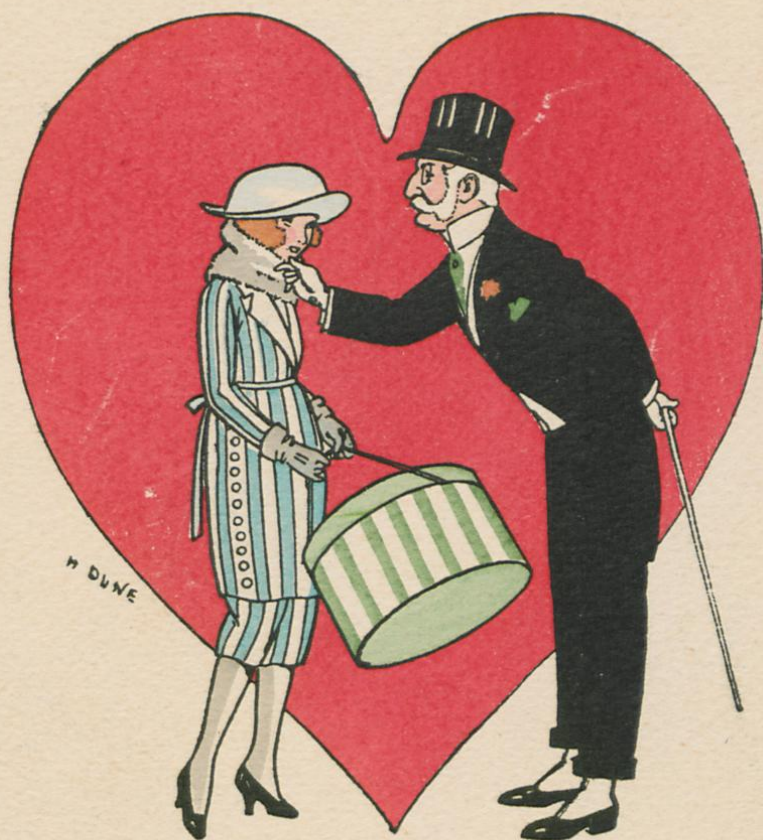




GRAND HÔTEL ST-MORITZ

Mercredi, 4 Février 1925

Bal de Charité

CARTE DES VINS

			¹ / ₁	¹ / ₂
102	1904	Veuve Clicquot-Ponsardin .		15.—
108	1911	Louis Rœderer, „Brut“ . . .	30.—	
114	1911	G. H. Mumm & Cie. . . .	35.—	18.—
116	1911	G. H. Mumm & Cie. „Magnum“	70.—	
119	1911	Ernest Irroy, Carte d'Or „Brut“	30.—	16.—
123a	1911	Charles Heidsieck, „Brut“ . .	30.—	
125a	1906	Moët & Chandon	30.—	
127	1904	St. Marceaux & Cie., „Very dry“	27.—	
128	1904	St-Marceaux „Brut“	30.—	15.—
129	1904	Lanson Père et Fils	30.—	
133	1904	Georg Goulet, „Extra dry“ .	26.—	
135b		Bollinger, „Dry extra quality“	27.—	
137		„Sportsman“ Extra dry . .	16.—	8.—
138		Bouvier, „Extra dry“ . . .	15.—	8.—
146	1914	Ayala, „Extra quality Brut“ .	25.—	13.—

LE BUFFET FROID

Consommé double de volaille		
chaud ou froid	<i>la tasse</i>	2.—
Homard Mayonnaise	<i>le demi</i>	5.—
Caviar	<i>la portion</i>	8.—
Caviar toast	<i>la pièce</i>	5.—
Truite de l'Inn à la gelée . .	<i>la pièce</i>	4.—
Saumon froid, sauce Gribiche	<i>la portion</i>	4.—
Foie gras à la gelée	<i>le pavé</i>	4.—
Oeufs froids Arkangel . . .	<i>la portion</i>	2.—
Tranches de Langue Argenteuil	<i>la portion</i>	2.50
Suprême de Caneton Lambertye	<i>la portion</i>	4.—
Assiette Anglaise		3.—
Salade Archiduc	<i>la portion</i>	2.—
Sandwichs divers	<i>la pièce</i>	2.—
Sandwich à la volaille . . .	<i>la pièce</i>	3.—
Ananas frais	<i>la tranche</i>	2.50
Coupe Printanière	<i>la coupe</i>	3.—
Glaces variées	<i>la portion</i>	2.50
Friandises	<i>la portion</i>	2.—

