



Technological University Dublin
ARROW@TU Dublin

Gunter Heinzfinger


People

1958

Menu for the Swiss Pavillon, Brussels, 1958: Carte du Restaruant du Pavillon Suisse, Bruxelles, 1958

Swiss Pavillon

Follow this and additional works at: <https://arrow.tudublin.ie/heinz>

 Part of the [Tourism and Travel Commons](#)

Recommended Citation

Swiss Pavillon, "Menu for the Swiss Pavillon, Brussels, 1958: Carte du Restaruant du Pavillon Suisse, Bruxelles, 1958" (1958). *Gunter Heinzfinger*. 8.
<https://arrow.tudublin.ie/heinz/8>

This Other is brought to you for free and open access by the People at ARROW@TU Dublin. It has been accepted for inclusion in Gunter Heinzfinger by an authorized administrator of ARROW@TU Dublin. For more information, please contact yvonne.desmond@tudublin.ie, arrow.admin@tudublin.ie, brian.widdis@tudublin.ie.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-Noncommercial-Share Alike 3.0 License](#)



Carte du Restaurant

EXPOSITION UNIVERSELLE
ET INTERNATIONALE
BRUXELLES

ALGEMENE
WERELDTENTOONSTELLING
BRUSSEL
1958

RESTAURANT DU PAVILLON SUISSE

RESTAURANT VAN HET ZWITSERS PAVILJOEN

 * Grand choix de Hors d'Oeuvre "Pavillon Suisse" FB. 120.- *
 * Viande et jambon des Grisons FB. 90.- *
 * Pâté en croûte Lucullus FB. 80.- *

 * Médaillons de langouste en Belle-Vue FB. 140.- *
 * Demi homard Parisienne FB. 95.- *

M E N U D U J O U R (L U N C H)

prix FB. 185.--
 prijs FB. 185.--

sans no. 2 FB. 150.--
 zonder no. 2 FB. 150.--

au 1 choix
 naar keuze
 Consommé double froid
 au fumé de céleri.
 Crème de volaille Carmen.
 Zuppa Pavese.

au 2 choix
 naar keuze
 Filets de sole "Caprice".
 "Matjes-Hering" sur glace,
 pommes en robe, crème aigre.
 Vol au vent de homard Nantua.
 Risotto au foie de volaille.

au 3 choix
 naar keuze
 Tournedos sauté sur croûtons Forestière.
 Volaille de Houdan poêlée au Whisky.
 Saucisse de St. Gall grillée Calville.
 Variation de viande froide avec Charcuterie Suisse.

au 4 choix
 naar keuze
 Sélection de fromages de notre Pays.

au 5 choix
 naar keuze
 Framboises fraîches en coupe Melba, Félérins.
 Abricots Palermitaine.
 Coupe de glace d'Engadine.
 Choix de tartes aux fruits de saison.
 Corbeille de fruits.

RESTAURANT DU PAVILLON SUISSE
 RESTAURANT VAN HET ZWITSERS PAVILJOEN

 * SEMAINE SUISSE DU BUFFET FROID *
 * Jeudi, le 31 juillet 1958 *

M E N U D U L U N C H E T D U D I N E R

prix FB. 185.--
 prijs FB. 185.--

sans no. 1 FB. 150.--
 zonder no. 1 FB. 150.--

 * Les plats froids d'Exposition *
 * ===== *
 * "Le Rendez-vous des Demoiselles de Cherbourg, *
 * création Pavillon Suisse." *
 * "Le jambon de notre Pays en croûte *
 * Belle-Valaisanne." *

au 1 choix
 naar 1 keuze

Consommé double froid au fumé de céleri.
 Crème de volaille Carmen.

au 3 choix
 naar 3 keuze

Tournedos sauté sur croûtons Forestière.
 Volaille de Houdan poêlée au Whisky.
 Variation de viande froide avec Charcuterie Suisse.

au 4 choix
 naar 4 keuze

Sélection de fromages de notre Pays.

au 5 choix
 naar 5 keuze

Framboises fraîches en coupe Melba, Pélérins.
 Abricots Palermitaine.
 Coupe de glace d'Engadine.
 Choix de tartes aux fruits de saison.
 Corbeille de fruits.

Le service de 15 % est porté sur l'addition

Drinkgeld 15 %

Directeur: Georges A. Clar
 Chef de cuisine: Gottfried Reist Chef de froid: Adelrich Furrer
 Chef de service: Alexandre Renggli

RESTAURANT DU PAVILLON SUISSE
RESTAURANT VAN HET ZWITSERS PAVILJOEN

LE MENU NATIONAL

ZWITSERSE SPECIALITEITEN MENU

*Toute la gamme des spécialités suisses servies au Restaurant
de 12 à 14 h. 30 et de 18 h. 30 à 21 heures*

PRIX FR. 160.—

TROIS PLATS AU CHOIX PAIN ET BEURRE COMPRIS

PRIJS FR. 160.—

Délices des Grisons
(Viande séchée et jambon crû)

Schoppa da giuotta
(Potage Grisonais à l'orge)

Soupe à l'oignon à la Bâloise

Le Vol au Vent aux quenelles de veau
à la Lucernoise

1

au choix : naar keuze :

Ramequin au Gruyère

La Croûte au fromage Tessinoise

Croûte aux champignons Genevoise

Risotto Mendrisio

Crêpes à la mode du Chef

Le fameux plat bernois
(avec choucroûte ou haricots verts)

La brochette de foie de veau Zurichoise

L'Emincé de veau à la crème avec
spätzli ou rösti

Le Poulet de grain Interlaken

Le Saucisson vaudois aux haricots verts

2

au choix : naar keuze :

Escalope de veau farcie à l'Emmental

Berner Ratsherrentopf

Filets de truites de rivière à la Zougoise

Entrecôte Viticulteur

Ris de veau à la Lausannoise

Tous les fromages suisses

Vacherin glacé Valaisanne

Cassatta Lugano

Coupe Mont Cervin

3

au choix : naar keuze :

Gâteau au Kirsch de Zoug

Tourte Pavillon Suisse

Cygne flottant

Crème Caramel

Le service de 15 % est porté sur l'addition

Dringeld 15 %

Chef de cuisine — Chefkok : Gottfried Reist

Directeur : Georges A. Clar

Chef de Service : Alexandre Renggli



**RESTAURANT
DU
PAVILLON
DE LA SUISSE**

BRUXELLES

1958

BRUSSEL

**RESTAURANT
VAN HET
ZWITSERS
PAVILJOEN**

Stohm