



Menu  
Sechseläutenball 2000



*Sächsilüüteball 2000*

*Dolder Grand Hôtel Zürich*  
*Samstag, 8. April 2000*

*Zur Vorspeise empfiehlt unser Kellermeister den  
Viognier Vin de Pays de l'Ardèche  
von Landolt & Co.  
1998 à s Fr. 54.--*

*Wir wünschen unseren geschätzten Gästen  
eine beschwingte und fröhliche Ballnacht*

*Le Menu*

*Fleurlette vigneronne au Rauschling*

\*\*\*

*Pavé de sole armoricaine  
Riz pilaf et sauvage*

\*\*\*

*Filet de boeuf et filet de veau rôtis  
Sauce à la moutarde  
Pommes savoyarde aux chanterelles  
Carottes nouvelles au beurre  
Epinards en feuilles*

\*\*\*

*Trésor de notre pâtissier*

\*\*\*

*Café et douceurs*