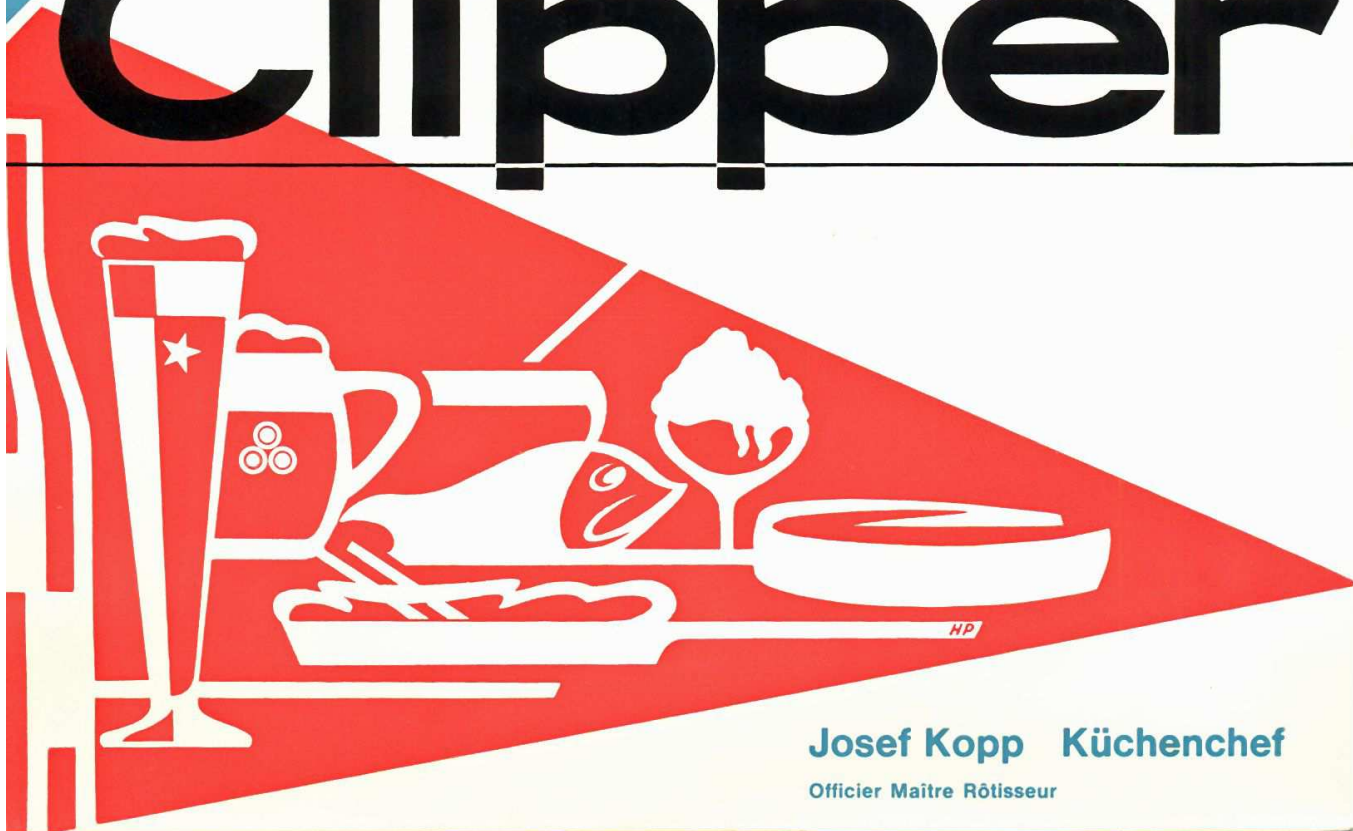




# Clipper



**Josef Kopp** Küchenchef  
Officier Maitre Rôtisseur

1973

Eine Spezialität für Fischliebhaber:

In Butter gebratene Eglifilets mit Mandeln  
dazu Kräuterkartoffeln Fr. 11.--

Wir stehen auf gutem Fuss mit unseren Fischern,  
Sie beliefern uns stets vom frischen Fang.

J A M B A L A Y A Fr. 12.--  
Eine köstlich-pikante, farbenfrohe Spezialität.

Eine saftige Poulet-Brust ohne Knochen,  
dazu Curry-Reis mit Pinienkernen, Peperoni,  
Ananas und Rosinen

Mageres SCHWEINSSTEAK T U N G P O Fr. 11.50  
Unsere Köche bereiten für Sie ein Schweinssteak  
mit Bienenhonig, frischem Panierbrot, Ananas, Pfirsich  
und Kirschen auf original c h i n e s i s c h e Art zu,  
Dazu Trocken-Reis und Curry-Sauce.

Escalope de veau "PALM BEACH" Fr. 12.50  
Mit Palmenmark und Rohschinken gefülltes  
Kalbsschnitzel mit einer raffiniert zubereiteten  
Sauce überbacken. (aus Butter, Eier, Kräuter  
und viel Rahm). Dazu körniger Reis.

Eine orientalische Feinschmecker-Spezialität:  
Emincé de veau I B N S A U D Fr. 12.50  
In Streifen geschnittenes Kalbsfilet an  
Curry-Rahmsauce mit frischen Früchten und  
orientalischen Kräutern.  
Dazu Butterreis und Ananas-Salat.

Entrecôte P E P E R O N A T A Fr. 15.50  
Zartes Entrecôte mit einer rassigen Peperonata  
aus Auberinges, Zucchetti und Peperoni.  
Dazu Butterreis.



N A S I G O R E N G Fr. 12.50  
Indonesisches Reisgericht mit vielerlei Gewürzen  
und 2 Stück Fleischspießli.  
Dazu gebackene Banane, Eierstreifen und Kroepuk.

Hainanese M A H - M E E Fr. 13.--  
Chinesisches Nudelgericht mit Kalbs- und  
Schweinsfilet, Poulet, Geflügelleber,  
Schinken und vielerlei asiatischen Gewürzen.  
Schmackhaft pikant - rassig !