

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 4 (1895)
Heft: 8

Rubrik: Kleine Chronik

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 20.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

bedienen zu müssen. Von früh bis spät in die „Nacht“ trinkt der Amerikaner Eiswasser, mit einem „so grossen Stück Eis im Glas, dass unsere Lippen und Nasenspitze in eine Art Gefriergrad kommen.“ Der Eingeborene sagt dem Neger, was er essen will, und nun stellt der liebliche Schwarze alle Speisen zugleich auf den Tisch, gibt ungern neue Teile, Messer und Gabeln und sieht wo anders hin, wenn man mit ihm spricht, als ob er überhaupt nicht hört, redet dazwischen sogar mit einem anderen Farbigen. Will man also vernünftig essen, so muss man stets nur ein Gericht bestellen, und dann erst das andere, wenn man mit dem ersten fertig ist. Es ist dies nichts weniger als eine ordentliche Ernährung, geschweige denn, dass von Tafelfreuden die Rede sein könnte. Dazu kommt, dass von 7 bis 9½ Uhr im Speisesaal das erste Frühstück genommen wird und es gänzlich unbekannt ist, den Tee oder Kaffee auf dem Zimmer zu nehmen. Der Lunch ist von 12½ bis 2 Uhr, das Dinner von 6½ bis 8 Uhr, und für kein Geld und keine guten Worte ausser dieser Zeit eine Tasse Kaffee zu bekommen. Wer seiner Ermüdung einen kleinen Aufschwung geben will, muss in ein Bar gehen, wo saures Bier und unglaublich viel verschiedenartige Brandy and Water fabriziert und durch Strohhalme getrunken werden.“

* * *

Bevor wir in den Schilderungen des Herrn Korff weitergehen, wollen wir eine uns von anderer Seite zugängliche amerikanische Speisekarte hier wiedergeben, samt den Preisen, die wir aber der besseren Verständlichkeit halber in Schweizerwährung, d. h. in Franken und Centimes umsetzen, den Dollar rund zu 5 Franken gerechnet. Die Speisekarte ist diejenige des „Holland House“ in New-York, ein Hotel mit 350 Zimmern, deren Preise von 10 Franken an aufwärts steigen.

Diner du 25 novembre 1894.

HUITIÈME 1. 25	CLIOVRES 1. 25	LEGUMES : Haricots verts 2.50
POTAGES : Petite marmite 2.50	Asperges All-mandane 5.	Oignons bouillis à la crème 1.50
Crème de volaille à la Mussard 3.	Oignons bouillis à la crème 1.50	Artichauts 3. — Aubergines 2.
Crème de laitue 2.50. Juliette 1.75	Choux à la crème 2.50	Choux de serrre farcies 3. —
Gumbo de la Nouvelle 2.50	Navets 2. — Squash 1.75	Haricots verts 2.50
Tomate au vinaigre 1.75	Purée de pomme de terre 2.50	Haricots français 2.50
Bisque de crabe à la Bagration 3.	Salade 2. — Soupe consommé 2.50	Petits pois français 2.50
Fausse tortue à la Française 2.50	Salade à l'anglaise 2. — Soupe consommé 2.50	Haricots flageolés 2.50
Vraie tortue claire 4. —	Salade à l'italienne 2. — Soupe consommé 2.50	Pinardier 2. — Soupe consommé 2.50
Crème au pot 1.75. Gumbo passé 3.	Panais 2. — Soupe de Lioua 2.50	Panais 2. — Soupe de Lioua 2.50
HORS D'ŒUVRE : Choucroute 1.50	Mais 2. — Epinards 2. — Soupe de Lioua 2.50	Asperges américaines 3.
Rissolée de poisson 3.75	Bruxelles 2. — Soupe de Lioua 2.50	Salade à l'anglaise 2. — Soupe de Lioua 2.50
Sardines 2. — Sprats sur tôle 2 — Olives 7.5. Olives farcies 1.75	Salade à l'italienne 2. — Soupe de Lioua 2.50	Spaghetti à l'italienne 2. — Soupe de Lioua 2.50
Salmon fumé 2.50. Thon mariné 1.75	Salade à l'anglaise 2. — Soupe de Lioua 2.50	à la Napolitaine 2.50
Sauces au Lyon 2. — Chutney 7.5	Pommes de terre : Bouillie 1. — Soupe de Lioua 2.50	Salade à l'anglaise 2. — Soupe de Lioua 2.50
Colcannon 2. — Soupe d'avoine 2.50	Purée 1. — Au four 1.	Bruxelles 2. — Soupe de Lioua 2.50
Celeri 2. — Melon mangues 1.50	Salade Bernhardt 1.50. Douces 1.50	Salade à l'anglaise 2. — Soupe de Lioua 2.50
Pecans salés 1. — Radis 1. — Amandes salées 1. — Mortadella 2.50	Gratin 1.50. Gratiné 1.50	Parisienne 1.50. Béchamel 1.50
POISSONS : Halibut bouilli, sauce Villeroy 3.75	Crème 1.50	Croquettes 1.50
Sardines 2. — Sprats sur tôle 2 — Olives 7.5. Olives farcies 1.75	Charlotte russe 1.75. Eclairs 1.50	ENTREMETS CHAUD : Pouding Suédois, sauté au punch 2. —
Salmon fumé 2.50. Thon mariné 1.75	Meringue à la crème 1.50	POMMES DE TERRE : Bouillie 1. —
Sauces au Lyon 2. — Chutney 7.5	Petits fruits assortis 1.25	Purée 1. — Au four 1.
Colcannon 2. — Soupe d'avoine 2.50	GLACE : au vin du Rhin 2. — Bar-le-duc 2. —	Salade Bernhardt 1.50. Douces 1.50
Celeri 2. — Melon mangues 1.50	GLACE à la FANTASIE : Purée au lait de cacao 2. — Tatis fruits 1.75. Nesselrode 2. — Charlotte glacee 2. — Pouding banane 2. — Meringue glacees 1.75	Gratin 1.50. Biscuit glace 1.50
Champignons frais sautés ou grillés 4.50	GLACES L'EAU : Citron 1.50	Pêches 2. — Napolitaine 1.50
Poulet frit à la Carnot 6.25	Orange 1.50. Ananas 1.50	FRUITS : Kirsch 2. — Russe 2. — Romaine 2. — Marasquin 2. — Curacao 2. — Lalla Rookh 2. — CONSERVES : Ananas, coing, pêche, pomme, citron, cerises, reine-claudes, abricots, framboise 1.50
Canard braisé à la Provençale 6.25	GLACES L'EAU : Citron 1.50	Fraises, Allemandes 2.50
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25	FRUITS : D'oranges 1.50	MAIMELADES : D'oranges 1.50
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50	Gelée grosse rouges 1.50	Gelée grosse rouges 1.50
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50	D'abricot 1.50. Biscuit glace 1.50	Gelée grosse rouges 1.50
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Pêches 2. — Napolitaine 1.50	Pêches 2. — Napolitaine 1.50
Ris de veau à la Régence 7.50	FRUITS : Poires, Foires, Reine-claudes 2. —	Pêches 2. — Napolitaine 1.50
Ortolans sautés aux champignons 6.25	FROMAGES : Neufchâtel 1.25	FRUITS : Poires, Foires, Reine-claudes 2. —
Homard sauté à la Mennière 3.	Crème à l'Anglaise 1.25	FROMAGES : Neufchâtel 1.25
Homard sauté à la Pomeroy 5. — Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	Roquefort 1.50. Camembert 1.50	Crème à l'Anglaise 1.25
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Emmenthal 1.50. Gorgonzola 1.50	Roquefort 1.50. Camembert 1.50
Ris de veau à la Régence 7.50	Brie authentique 1.50	Brie authentique 1.50
Ortolans sautés aux champignons 6.25	STRIFFS : Poires 2.50. Oranges 7.5	STRIFFS : Poires 2.50. Oranges 7.5
Champignons frais sautés ou grillés 4.50	Raisins : Catawba, Concord 1.50	Raisins : Catawba, Concord 1.50
Poulet frit à la Carnot 6.25	Pommes 1.25. Grapes fruit 1.25	Pommes 1.25. Grapes fruit 1.25
Canard braisé à la Provençale 6.25	Figues nouvelles (secs) 1.50	Noix et raisins 1.50
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25	Cafe noir 75. Cafe ture 1.25	Cafe noir 75. Cafe ture 1.25
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Homard sauté à la Mennière 3.		
Homard sauté à la Pomeroy 5. — Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène à la Maryland 12.50		
ROTIS : Poulet 3. — Boeuf 3. — Agneau sauce au monte 3. — Caneton du printemps 12.50		
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50		
Ris de veau à la Régence 7.50		
Ortolans sautés aux champignons 6.25		
Champignons frais sautés ou grillés 4.50		
Poulet frit à la Carnot 6.25		
Canard braisé à la Provençale 6.25		
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 6.25		
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5. — Champignons frais sautés ou grillés 5. — Terrapène		