

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 5

Artikel

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: 19.02.2026

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

Kartoffeln: 3 kg Kartoffeln à 20 Rp.	60
Salat: 3 St. Kopsalat 90 Rp.; Salat-saue 50 Rp.	1.40
Erdbeertörtchen: 10 Bödeli von Zucker-teig à 9 Rp. = 90 Rp.; Erdbeeren für Fr. 1.30; Zucker u. Gelée 50 Rp.	2.70
Brot: Brot für 10 Personen	1.
Anschaffungskosten	Fr. 26.40
Allgemeine Geschäftskosten	13.20
Selbstkostenpreis	Fr. 39.60
10% Gewinn	3.95
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 43.55
oder pro Person	Fr. 4.40

4.

Potage Canino	Einlaufsuppe
Tête de Veau frite	Gebackener Kalbskopf
Sauce Remoulade	Remouladen-Sauce
Pièce de Boeuf à la mode	Gedämpfter Rindsbraten
Choux de Bruxelles aux Marrons	Rosenkohl mit Kastanien
Pommes croquantes	Kartoffelcroquette
Salade chicorée	Endivienalsalat
Coupe de Fruits	Früchte

Berechnung.

<i>Einlaufsuppe</i> : 3 l Bouillon Fr. 1.50;	
<i>Einlaufmasse</i> : Mehl, Milch, Eier, Käse, gehacktes Grünes aus Fr. 1.20	Fr. 2.70
<i>Kalbskopf geb.</i> : 1.5 kg Kalbskopf ausgebraten à Fr. 3.20 = Fr. 4.80; Backteig 50 Rp.; Backfett 80 Rp.	6.10
<i>See Remoulade</i> : Zubereitung von Mayonnaise Fr. 1.60; Gewürz 60 Rp.	2.20
<i>Rindsbraten gedämpft</i> : 1.5 kg Rindfleisch (<i>Eckstück od. Filet-Mignon</i>) à Fr. 3.40 = Fr. 5.95; Weinbeizte Fr. 1. – Speck, Fett, Mehl u. Rahm Fr. 1.50	8.45
<i>Rosenkohl mit Kastanien</i> : 1.5 kg Rosenkohl à Fr. 1.20 = Fr. 1.80; Butter u. Bouillon 70 Rp.; Kastanien 2 kg à 90 Rp. = Fr. 1.80; Butter, Bouillon u. Rahm zus. 60 Rp.	4.90
<i>Kartoffelcroq.</i> : 1.5 kg Kartoffeln à 20 Rp. = 30 Rp.; Eier, Paniermehl, Backfett Fr. 1.20 zus.	1.50
<i>Endivienalsalat</i> : 3 St. Endivien 75 Rp.; Salatsaue 50 Rp.	1.25
<i>Früchte</i> : Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Trauben	2. –
<i>Brot</i> für 10 Personen	1. –
Anschaffungskosten	Fr. 30.10
Allgemeine Geschäftskosten	15.05
Selbstkostenpreis	Fr. 45.15
10% Gewinn	4.50
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 49.65
oder pro Person	Fr. 5. –



wenn Sie
ständig in
unserem offizi.
Fachorgan
inserieren

Detaillierte Kostenberechnungen
bereitwilligst durch die
Administration

Zu vermieten eventl. zu verkaufen

VILLA

mit 12 Zimmern, in Lugano, D. Bahnhof. Grosser Garten. Eignet sich als schöner Privatsitz oder Pensionat. Anfragen erbeten an Carlo Zuccoli, Via Besso, Lugano.



Schindler & Cie., Luzern
Gegründet 1874



5.

Potage Célestine	Fläddi-Suppe
Ris de Veau financière en bordure de riz	Milkenragout nach Financière-Art in Reisbordure
Poitrine de Boeuf fumée aux choux	Geräucherter Ochsenbrustkern mit gedämpftem Kohl
Pommes vapeur	Salzkartoffeln
Petites casseroles de crème à la vanille	Vanille-Crème in kleinen Töpfchen

Berechnung.

<i>Suppe</i> : 3 l Bouillon à 50 Rp. Fr. 1.50; Omelettenmasse, Butter u. Grünes Fr. 1.50 zus.	Fr. 3. –
<i>Milkenragout financière-Art</i> : 1 kg Kalbsmilken Fr. 8.–, ½ Büchse Champignons Fr. 2.20 zus.	10.20
500 gr Kalbfleisch-Klösschen, Rahm, Eiweiss, Gewürz zus.	4. –
Braune Sauce, Tomatenpurée, Butter, Madäre, Gewürz Fr. 3.–; Reis, Bouillon, Butter Fr. 1.50	4.50
<i>Geräucherter Ochsenbrustkern</i> : 1.8 kg geräucherter Ochsenbrustkern à Fr. 3.80	6.85
<i>Ged. Kohl</i> : 3 Kohlköpfe à 60 Rp. = Fr. 1.80; Butter, Zwiebeln, Bouillon, Speck, Gewürze Fr. 3.–	4.80
<i>Kartoffel</i> : Salzkartoffeln	4.40
<i>Vanillecreme</i> : ¾ l Milch, Zucker, 7 Eier, Vanille zus.	2.30
<i>Brot</i> : Brot für 10 Personen à 10 Rp.	1. –
Anschaffungskosten	Fr. 37.05
50% Geschäftskosten	18.55
Selbstkosten	Fr. 55.60
10% Gewinn	5.55
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 61.15
oder pro Person	Fr. 6.20

6.

Potage à l'orge perlé	Gerstensuppe
Filet de Sole à l'Orly	Seezungefilet in Backteig
Sauce tomate	Tomatenauce
Pièce de Boeuf braisé au Madère	Rindfleisch geschmort mit Madère-Sauce
Hariots verts paysanne	Grüne Bohnen mit Speck Kartoffel-Püree
Pommes purée	Salat
Salade	Hefeteigring mit Weisswein-Sauce
Savarin au Bayonet	Savarin au Bayonet

Berechnung.

<i>Suppe</i> : 3 l Bouillon Fr. 1.50; Zwiebeln, Gerste, Gerstenmehl, Butter und Liaison zus. Fr. 1.80	Fr. 3.30
<i>Seezungefilet mit Backteig</i> : 1.8 kg Seezunge (<i>Limande Sole</i>) à Fr. 3.80 = Fr. 6.85; Backteig u. Fritatengang Fr. 1.20; Tomatenauce, Petersilie etc. Fr. 1.50	9.55
<i>Geschmortes Rindfleisch</i> : 1.8 kg Rindfleisch (<i>Eckstück</i>) à Fr. 3.40 = Fr. 6.10; Spickspeck, Bratengarnitur, Tomatenpurée zus. Fr. 1.80; Weisswein, Gewürze, Fett, Mehl und Madère zus. Fr. 1.50	9.40
Anschaffungskosten	Fr. 26.65
50% Geschäftskosten	13.35
Selbstkosten	Fr. 40. –
10% Gewinn	4. –
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 44. –
oder pro Person	Fr. 4.50

Gr. Bohnen mit Speck: 2,5 kg Bohnen Fr. 2.–; 750 gr magern Speck à Fr. 2.80 = Fr. 2.85; Butter, Gewürz und Garnitur Fr. 1.80 zus.

Kartoffelstock: 3,5 kg Kartoffeln à 18 Rp. = 65 Rp.; Milch, Butter, Gewürz Fr. 2.– zus.

Salat: 3 St. Kopfsalat à 25 Rp. = 75 Rp. Salatsaue 50 Rp. zus.

Hefeteigring: Hefeteig: Mehl, Eier, Citron, Zucker, Butter zus. Fr. 2.20

Weissweinsaue: Sauce, Zucker, Citron, Weisswein und Eier zus.

Brot: Brot für 10 Personen

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für 10 Personen

oder pro Person

Anschaffungskosten

50% Geschäftskosten

Selbstkosten

10% Gewinn

Verkaufspreis für

