

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 6

Rubrik: Sektionen

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>

Berechnung.

Königin-Suppe:	2½ l Bouillon à 50 Rp. = Fr. 1.25; 200 gr Reismehl, Milch, Garnitur, Bindung zus. 80 Rp.; etwas Poulet-Abfälle Fr. 1.—	Fr. 3.05
Spinat mit Schinken:	kg Spinat à 70 Rp. = Fr. 1.40; Zwiebeln, Gewürz, Butter, Mehl, Bouillon 70 Rp.; Schinken 1.5 kg à Fr. 5.20 = Fr. 7.80	9.90
Kalbsragout mit Erbsli:	1.8 kg Kalbfleisch (Laffe, Hals, Brust) à Fr. 4.60 = Fr. 8.30; 1 Büchse Erbsli Fr. 1.50; Fett, Garnitur, Mehl, Gewürz, Tomatenpurée und Weisswein zus. Fr. 1.80	11.60
Nudeln in Butter:	800 gr Nudeln und Butter zus.	1.95
Salat:	3 St. Kopfsalat 75 Rp., Salatsauce 50 Rp.	1.25
Biscuitstranchen:	Biscuits Fr. 1.80; Haselnüsse, Confiture zus. 80 Rp.	2.60
Brot:	Brot für 10 Personen à 10 Rp.	1.—
	Anschaffungskosten.	Fr. 31.35
	Allgemeine Geschäftskosten.	15.65
	Selbstkostenpreis.	Fr. 47.00
	10% Gewinn.	4.70
	Verkaufspreis für 10 Personen.	Fr. 51.70
	oder pro Person Fr. 5.20	

5.

Potage au riz lié	Legierte Reissuppe
Omelette à la chasseur	Omelette nach Jäger-Art
Poitrine de Veau rôtie	Kalbsbrust gebraten
Hariotsverts a lard	Bohnen mit Speck
Pommes fondantes	Schmelzkartoffeln
Salade	Salat
Croûtes à l'ananas	Ananas-Schnitten

Berechnung.

Reissuppe:	1 l Bouillon Fr. 1.50; Butter, Zwiebeln, Gewürz, Reis und Bindung zus. Fr. 1.40	Fr. 2.90
Omelette nach Jägerart:	1 Eier à 18 Rp. = Fr. 2.50; ¼ Büchse Champignons Fr. 1.05; 200 gr Hühnerleber Fr. 1.—; Butter, Zwiebeln, Petersilie, etwas braune Sauce zus. Fr. 1.20	5.75
Kalbsbrust gebraten:	1.8 kg Kalbsbrust à Fr. 4.60 = Fr. 8.30; Fett, Braten-garnitur, Weisswein Fr. 1.20	9.50
Bohnen mit Speck:	2.5 kg grüne Bohnen Fr. 2.75; 750 gr Speck à Fr. 3.80 = Fr. 2.85; Butter, Gewürz u. Garnitur zus. Fr. 1.80	6.65
Schmelzkartoffeln:	2.5 kg Kartoffeln, Butter und Bouillon	1.—
Salat:	3 St. Kopfsalat 75 Rp., Salatsauce 50 Rp.	1.25
Ananas-Schnitten:	½ Büchse Ananas u. Zwieback Fr. 2.20; Ananassirup, Kirsch 50 Rp.	2.70
Brot:	Brot für 10 Personen à 10 Rp.	1.—
	Anschaffungskosten.	Fr. 30.75
	Allgemeine Geschäftskosten.	15.35
	Selbstkostenpreis.	Fr. 46.10
	10% Gewinn.	4.60
	Verkaufspreis für 10 Personen.	Fr. 50.70
	oder pro Person Fr. 5.10	

6.

Potage Brésilienne	Tapiocasuppe
Ramequins Suisses	Käsepastetti
Cœur de Veau farci	Gefülltes Kalbsherz
Chou rouge braisé	Gedämpfter Kohl
Pommes nature	Salzkartoffeln
Compote aux poires	Birnen-Kompott

Berechnung.

Tapiocasuppe:	3 l Bouillon Fr. 1.50; Tapioca, Grunes, Gewürz zusammen 30 Rp.	Fr. 1.80
Käsepastetti:	400 gr geriebener Teig, 250 gr Emmenthalerkäse, Milch, Mehl, 3 Eier, Gewürz	2.25
Gefülltes Kalbsherz:	1.8 kg Kalbsherz à Fr. 3.20 = Fr. 5.75; Brot, Zwiebeln, Butter, 1 Ei, Fett, Garnitur, Gewürz und Braten-garnitur Fr. 1.40; Tomatenpurée, braune Sauce, Mädre Fr. 1.—	8.15
Gedämpfter Kohl:	2 grosse Kohlköpfe, Butter, Zwiebeln, Bouillon und Gewürz zus.	2.50
Salzkartoffeln:	Kartoffeln	—4.40
Birnen-Komp.: 2 kg Birnen, Butter, Zucker, Zimtstengel		2.—
Brot:	Brot für 10 Personen	1.—
	Anschaffungskosten.	Fr. 18.10
	Allgemeine Geschäftskosten.	9.05
	Selbstkostenpreis.	Fr. 27.15
	10% Gewinn.	2.70
	Verkaufspreis für 10 Personen.	Fr. 29.85
	oder pro Person Fr. 3.—	

7.

Potage aux pâtes d'Italie	Eiergerstensuppe
Tête de veau à la bourgeoise	Kalbskopf auf bürgerl. Art
Macaronis au fromage	Macaroni mit Käse
Salade mélée	Gemischter Salat
Pouding Tapioca à l'anglaise	Tapiokapudding

Berechnung.

Eiergerstensuppe:	3 l Bouillon Fr. 1.50; 200 gr Eiergerste, Gewürz u. Grunes 30 Rp.	1.80
Kalbskopf auf bürgerl. Art:	1.5 kg Kalbskopf ausgebeint à Fr. 3.20 = Fr. 4.80; Cornichons, Champignons, harte Eier, Croutons, Kalbfleisch-Klösschen, etwas braune Sauce u. Mädre zus. Fr. 4.60	9.40
Macaronis mit Käse:	700 gr Macaronis, Butter und Käse zus.	2.20
Salat:	3 St. Endiviensalat 60 Rp., Salatsauce 50 Rp.	1.10

Tapiocapudding:	¾ l Tapioca, 4 Eier, Zitronen, Butter u. Zucker zus.	2.10
Brot:	Brot für 10 Personen	1.—
	Anschaffungskosten.	Fr. 17.60
	Allgemeine Geschäftskosten.	8.80
	Selbstkostenpreis.	Fr. 26.40
	10% Gewinn.	2.65
	Verkaufspreis für 10 Personen.	Fr. 29.03
	oder pro Person Fr. 2.90	

8.

Potage aux Lentilles	Linsensuppe
Fricassé de Veau	Kalbsfrikasse
Pommes purée	Kartoffelstock
Salade	Salat
Croutons aux Fraises	Erdbeerschnitten

Berechnung.

Linsensuppe:	3 l Bouillon Fr. 1.50; 500 gr Linsen à Fr. 1.40 = 70 Rp.; Kartoffeln, Suppengarnitur, Fett, Mehl und Gewürz zus. 80 Rp.	Fr. 3.—
Kalbsfrikasse:	1.8 kg Kalbfleisch (von Hals, Brust oder Laffe) à Fr. 4.60 = Fr. 8.30; Fett, Mehl, Weisswein, Gewürz, Garnitur und etwas Rahm zus. Fr. 1.50	9.80
Kartoffelstock:	3.5 kg Kartoffeln à 18 Rp. = 65 Rp.; Milch, Gewürz und etwas Butter Fr. 1.50	2.15
Salat:	3 St. Kopfsalat 75 Rp. Salatsauce 50 Rp.	1.25
Croutons aux Fraises	Erdbeerschnitten	

Berechnung.

Linsensuppe:	3 l Bouillon Fr. 1.50; 500 gr Linsen à Fr. 1.40 = 70 Rp.; Kartoffeln, Suppengarnitur, Fett, Mehl und Gewürz zus. 80 Rp.	Fr. 3.—
Kalbsfrikasse:	1.8 kg Kalbfleisch (von Hals, Brust oder Laffe) à Fr. 4.60 = Fr. 8.30; Fett, Mehl, Weisswein, Gewürz, Garnitur und etwas Rahm zus. Fr. 1.50	9.80
Kartoffelstock:	3.5 kg Kartoffeln à 18 Rp. = 65 Rp.; Milch, Butter und etwas Butter Fr. 1.50	2.15
Salat:	3 St. Kopfsalat 75 Rp. Salatsauce 50 Rp.	1.25
Croutons aux Fraises	Erdbeerschnitten	

Berechnung.

Potage au riz lié	Legierte Reissuppe
Omelette à la chasseur	Omelette nach Jäger-Art
Poitrine de Veau rôtie	Kalbsbrust gebraten
Hariotsverts a lard	Bohnen mit Speck
Pommes fondantes	Schmelzkartoffeln
Salade	Salat
Croûtes à l'ananas	Ananas-Schnitten

Sämtliche Angaben für Restaurationsplatten sind als Vollportionen berechnet.

Berechnung.

Goulash à la Hongroise	Ungarisches Goulash

Berechnung.

Kalbskopf:	2 kg Kalbskopf (ausgebeint) à Fr. 3.—Fr. 6.—; Garnitur zum Kochen 50 Rp.	Fr. 6.50
Vinagrin. Sauce:	1 Ei, Cornichons, Zwiebeln, Petersilie, Kapern, Senf, Öl, Essig, Gewürz zus.	2.20
Macaronis:	800 gr Macaronis, Butter u. Käse zus.	2.50
Brot:	Brot für 10 Personen	1.—
	Anschaffungskosten.	Fr. 11.50
	Allgemeine Geschäftskosten.	5.75
	Selbstkostenpreis.	Fr. 17.25
	10% Gewinn.	1.75
	Verkaufspreis für 10 Personen.	Fr. 19.—
	oder pro Person Fr. 1.90	

Berechnung.

Kalbskopf:	2 kg Kalbskopf (ausgebeint) à Fr. 3.—Fr. 6.—; Garnitur zum Kochen 50 Rp.	Fr. 6.50
Vinagrin. Sauce:	1 Ei, Cornichons, Zwiebeln, Petersilie, Kapern, Senf, Öl, Essig, Gewürz zus.	2.20
Macaronis:	800 gr Macaronis, Butter u. Käse zus.	2.50
Brot:	Brot für 10 Personen	1.—
	Anschaffungskosten.	Fr. 11.50
	Allgemeine Geschäftskosten.	5.75
	Selbstkostenpreis.	Fr. 17.25
	10% Gewinn.	1.75
	Verkaufspreis für 10 Personen.	Fr. 19.—
	oder pro Person Fr. 1.90	

Berechnung.

Rognon de Boeuf à Risotto	Rindsnieren mit Risotto

Berechnung.

Fraise de Veau Bourgeoise	Kalbsgekröse auf bürgerliche Art
Pommes purée	
Kartoffelstock	

Kalbsgekröse:

Kalbsgekröse: 2 kg Kalbsfüsse ausgebeint à Fr. 2.50 Butter, Mehl, Eigelb, Citron, Gewürz, Weisswein u. Garnitur zum Kochen Fr. 1.40 Fr. 3.40

Kartoffelstock: 3.5 kg Kartoffelstock à 18 Rp. = 65 Rp.; Milch, Butter und Gewürz zus. Fr. 1.60

Brot für 10 Personen

Anschaffungskosten

Allgemeine Geschäftskosten.

„ 3.35

Selbstkostenpreis.

„ 10.—

10% Gewinn.

„ 2.65

Verkaufspreis für 10 Personen.

„ 11.—

oder pro Person Fr. 1.10

5.

Quenelles de Foie

Leber-Knödel

Berechnung.

1.5 kg Rindsleber à Fr. 3.60 = Fr. 5.40;

Zwiebeln, Fett, Eier, Gewürz,

Grünes, Bouillon und Brot zus.

Fr. 1.60 „ 7.—

Brot für 10 Personen

Anschaffungskosten

„ 4.—

Allgemeine Geschäftskosten

„ 4.—

Selbstkostenpreis

„ 12.—

10% Gewinn

„ 1.20

Verkaufspreis für 10 Personen.

„ 13.20