

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: 2 1/2 l Bouillon à 50 Rp. = Fr. 1.25; 200 gr Reis, Mehl, Milch, Garnitur, Bindung zus. 80 Rp.; etwas Poulet-Abfälle Fr. 1.—	Fr. 3.05
Spinal mit Schinken: 2 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 (<i>Laffe, Hals, Brust</i>) 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
Biscuitsbranchen: 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	„ 15.63
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
Harcots verts au lard	Bohnen mit Speck
Pommes fondantes	Schmelzkartoffeln
Salade	Salat
Croûtes à l'Ananas	Ananas-Schnittchen

Berechnung.

Reissuppe: 3 l Bouillon Fr. 1.50; Butter, Zwiebeln, Gewürz, Reis und Bindung zus. Fr. 1.40	Fr. 2.90
Omelette nach Jägerart: 14 Eier à 18 Rp. = Fr. 2.50; 1/4 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, Bratengarnitur, Weisswein Fr. 1.20	9.50
Bohnen mit Speck: 2,5 kg grüne Bohnen Fr. 2.—; 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
Ananasschnittchen: 1/4 Büchse Ananas u. Zitrusschale 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	Tapicacsuppe
Ramequins Suisses	Käsepastelli
Cœur de Veau farci	Gefülltes Kalbsherz
Chou rouge braisé	Gedämpfter Kohl
Pommes nature	Salzkartoffeln
Compôte aux poires	Birnen-Kompott

Berechnung.

Tapicacsuppe: 3 l Bouillon Fr. 1.50; Tapioca, Grünes, Gewürz zusammen 30 Rp.	Fr. 1.80
Käsepastelli: 400 gr geriebener Teig, 250 gr Emmentalerkäse, 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, Gewürz, Grünes und Bratengarnitur Fr. 1.40; Tomatenpurée, braune Sauce, Madère Fr. 1.—	8.15
Gedämpfter Kohl: 2 grosse Kohlköpfe, Butter, Zwiebeln, Bouillon und Gewürz zus.	2.50
Salzkartoffeln: Kartoffeln	—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	Kalbkopf auf bürgerl. Art
Macaronis au fromage	Macaronis mit Käse
Salade mellee	Gemischter Salat
Pouding Tapioca à l'anglaise	Tapicokuppung

Berechnung.

Eiergerstensuppe: 3 l Bouillon Fr. 1.50; 200 gr Eiergerste, Gewürz u. Grünes 30 Rp.	1.80
Kalbkopf auf bürgerl. Art: 1,5 kg Kalbskopf ausgebeint à Fr. 3.20 = Fr. 4.80; Cornichons, Champignons, harte Eier, Croûtons, Kalbfleisch-Klösschen, etwas braune Sauce u. Madère 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

Tapicokuppung: 3/4 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. 29.05
oder pro Person	Fr. 2.90

8.

Potage aux Lentilles	Linsensuppe
Fricassée de Veau	Kalbsfricassee
Pommes purée	Kartoffelstock
Salade	Salat
Croûtes aux Fraises	Erdbeerschnittchen

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.—
Kalbsfricassee: 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
Erdbeerschnittchen: 500 gr Erdbeeren (Lyoner), Zwieback, etwas Rahm u. Zimtzucker zus.	2.30
Brot: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 19.50
Allgemeine Geschäftskosten	„ 9.75
Selbstkostenpreis	Fr. 29.25
10% Gewinn	„ 2.95
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 32.20
oder pro Person	Fr. 3.20

C. Einzelplatten.

A la carte.

Sämtliche Angaben für Restaurationsplatten sind als Vollportionen berechnet.

1.

Goulash à la Hongroise	Ungarisches Goulash
Berechnung.	
2,5 kg Rindfleisch vom Halsstück à Fr. 3.40 = Fr. 8.50; Fett, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, etwas Mehl, Gewürz, Kartoffeln (40 Rp. zus.)	Fr. 10.50
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

2.

Tête de Veau vinaigrette	Kalbskopf mit Vinaigrette
Macaronis au beurre et fromage	Macaronis in Butter mit Käse
Berechnung.	
Kalbskopf: 2 kg Kalbskopf (ausgebeint) à Fr. 3.— = Fr. 6.—; Garnitur zum Kochen 50 Rp.	Fr. 6.50
Vinaigr. 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. 12.20
Allgemeine Geschäftskosten	„ 6.10
Selbstkostenpreis	Fr. 18.30
10% Gewinn	„ 1.85
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 20.15
oder pro Person	Fr. 2.—

3.

Rognon de Bœuf au Risotto	Rindsnieren mit Risotto
Berechnung.	
Rindsnieren: 2 kg Rindsnieren à Fr. 3.60 = Fr. 7.20; Butter, Zwiebeln, Mehl, Gewürz, etwas Jus, Madère zus. Fr. 1.—	Fr. 8.20
Risotto mit Käse: 700 gr Reis, Zwiebeln, Butter, Bouillon, ger. Käse, Gewürz zusammen	2.20
Brot: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 11.40
Allgemeine Geschäftskosten	„ 5.70
Selbstkostenpreis	Fr. 17.10
10% Gewinn	„ 1.70
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 18.80
oder pro Person	Fr. 1.90

4.

Fraise de Veau Bourgeoise	Kalbsgekröse auf bürgerliche
Pommes purée	Kartoffelstock
Berechnung.	
Kalbsgekröse: 2 kg Kalbsgekröse à Fr. 1.— = Fr. 2.—; Butter, Mehl, Eigelb, Citron, Gewürz, Weisswein u. Garnitur zum Kochen zus. Fr. 1.40	Fr. 3.40
Kartoffelstock: 3,5 kg Kartoffeln à 18 Rp. = 65 Rp.; Milch, Butter und Gewürz zus. Fr. 1.60	2.25
Brot: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 6.65

Allgemeine Geschäftskosten	„ 3.35
Selbstkostenpreis	Fr. 10.—
10% Gewinn	„ 1.—
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 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	Fr. 7.—
Brot: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 8.—
Allgemeine Geschäftskosten	„ 4.—
Selbstkostenpreis	Fr. 12.—
10% Gewinn	„ 1.20
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 13.20
oder pro Person	Fr. 1.30

6.

Fricadelles de Bœuf aux Nouilles	Rinds-Frikadellen mit Nudeln
Berechnung.	
1,5 kg Rindfleisch vom Eckstück oder Spalte à Fr. 3.40	Fr. 5.10
Brot, Butter, Eier, Gewürz, Zwiebeln, etwas braune Sauce	3.—
800 gr Nudeln, Butter, geriebener Käse zusammen	2.50
Brot: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 11.60
Allgemeine Geschäftskosten	„ 5.80
Selbstkostenpreis	Fr. 17.40
10% Gewinn	„ 1.75
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 19.15
oder pro Person	Fr. 1.90

7.

Mou de Veau en civet	Kalbslungen-Pfeffer
Pommes nature	Salzkartoffeln
Berechnung.	
2 kg Kalbslungen à Fr. 3.—	Fr. 6.—
Pfeffer, Speck, Mehl, Gewürz, Fett, Bouillon, Rotwein, Zwiebeln, Kräutersträusschen zus.	3.50
Salzkartoffeln	—50
Brot: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 11.—
Allgemeine Geschäftskosten	„ 5.50
Selbstkostenpreis	Fr. 16.30
10% Gewinn	„ 1.65
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 18.15
oder pro Person	Fr. 1.80

8.

Tendron de Veau	Kalbsbrustknorpel
Spaghettii Napolitaine	Spaghettii mit Tomaten
Berechnung.	
Kalbsbrust-Knorpel: 2,5 kg Kalbfleisch à Fr. 4.20 = Fr. 10.50 (Stück von der ganzen Breite der Brust); Fett, Gewürz, Brat. Garnit.	1.10
Spaghettii mit Tomaten: 800 gr Spaghettii, Butter, Tomaten, geriebener Käse zusammen	2.90
Brot: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 15.50
Allgemeine Geschäftskosten	„ 7.75
Selbstkostenpreis	Fr. 23.25
10% Gewinn	„ 2.35
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 25.60
oder pro Person	Fr. 2.55

9.

Oreilles de Veau frites	Gebackene Kalbsohren
Sauce Tartare	Tartare-Sauce
Berechnung.	
Geb. Kalbsohren: 2 kg Kalbsohren à Fr. 2.—	Fr. 4.—
Garnitur zum Braten, Backteig-Fritture, Petersilien, Zitronen zus.	1.30
Sauce Tartare: 3 dl Öl, 2 Eigelb, Essig, Kapern, Cornichons, Zwiebeln, Gewürz, feine Kräuter	1.50
Brot: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 7.80
Allgemeine Geschäftskosten	„ 3.90
Selbstkostenpreis	Fr. 11.70
10% Gewinn	„ 1.20
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 12.90
oder pro Person	Fr. 1.30

10.

Pieds de Veau grillés	Geröstete Kalbsfüsse
Sauce tomate	Tomatensauce
Berechnung.	
Geröst. Kalbsfüsse: 2 kg Kalbsfüsse ausgebeint à Fr. 2.50	Fr. 5.—
Garnitur zum Kochen, Butter, Paniermehl, Petersilie, Zitronen zus.	2.20
Tomatensauce: 1,5 kg Tomaten, Butter, Zwiebeln, übl. Garnitur, Speck, Mehl, Gewürz, Bouillon, Kräutersträusschen zus.	3.50
Brot: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 11.70

Allgemeine Geschäftskosten	„ 5.85
Selbstkostenpreis	Fr. 17.55
10% Gewinn	„ 1.75
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 19.30
oder pro Person	Fr. 1.95 resp. Fr. 2.—

11.

Tripes à la mode de Caen	Kutteln nach Art Caen
Pommes nature	Salzkartoffeln
Berechnung.	
Kutteln nach Art Caen: 3 kg rohe Kutteln à Fr. 2.—	Fr. 6.—
Zwiebeln, Carotten, Lauch, Gewürz, Kräutersträusschen, Weisswein, (Kalbs- oder) Rindsfüsse zus.	4.50
Salzkartoffeln: Salzkartoffeln für	—50
Brot: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 12.—
Allgemeine Geschäftskosten	„ 6.—
Selbstkostenpreis	Fr. 18.—
10% Gewinn	„ 1.80
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 19.80
oder pro Person	Fr. 2.—

12.

Tripes à la Neuchâtelaise	Kutteln nach Neuenburger Art
Pommes purée	Kartoffelstock
Berechnung.	
Kutteln Neuenbgr.: 2 kg Kutteln blankiert à Fr. 3.40	Fr. 6.80
Schweinsfüsse, Garnitur, Gewürz zusammen	1.50
Butter, Mehl, Gewürz, kleine Zwiebeln, Weisswein, Champignons zus.	4.50
Kartoffelstock: 3,5 kg Kartoffeln à 18 Rp. = 65 Rp.; Milch, Butter und Gewürz zus. 1.60 zus.	2.25
Brot: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 16.05
Allgemeine Geschäftskosten	„ 8.—
Selbstkostenpreis	Fr. 24.05
10% Gewinn	„ 2.40
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 26.45
oder pro Person	Fr. 2.65

Sektionen

Basler Hotelier-Verein.

Der Basler Hotelier-Verein hielt am 23. Januar seine diesjährige ordentliche Jahresversammlung ab. Der gedruckte Jahresbericht ruft zuerst nochmals die ordentl. Delegierten-Versammlung des Schweizer Hotelier-Vereins vom 10./11. Oktober 1929 in Basel in Erinnerung, deren flottes Gelingen den Basler Hoteliers eine grosse Freude war. Er widmet sodann den Hotel-Frequenzzahlen von Basel und anderen Städten vergleichsweise Aufmerksamkeit. Mit Bedauern wird vom Berichterstatter (Herr Dir. H. Weissberger, Savoy Hotel Univers) festgestellt, dass die Vorkriegsfrequenz in der Basler Hotellerie noch nicht wieder erreicht ist. Für die Basler Hoteliers ist die beunruhigende Zunahme der durchgehenden Züge im internationalen Fahrplan eine grosse Sorge. Sie hoffen, dass nunmehr, nachdem Basel zum Sitze der Internationalen Zahlungsbank ausserkommen worden ist, die zuständigen Behörden etwas mehr tun, den Platz in eisenbahnverkehrstechnischer Hinsicht zu fördern und zu verhüten, dass er einfach „durchgefahren“ wird. In fast allen andern grösseren Schweizerstädten erfreut sich das Hotel-Gewerbe einer höheren Frequenz gegenüber der Vorkriegszeit. Auf Grund von Zahlen wird festgestellt, dass in Basel die bestehenden Hotels jederzeit einem bedeutend stärkeren Fremdenaufenthalt gewachsen sind und dass noch lange kein Bedürfnis für Hotelneubauten oder Erweiterungen vorhanden ist.

Die vor zwei Jahren aufgenommene gemeinsame Propagandatätigkeit mit dem Verkehrsverein hat sich gelohnt. Diese Zusammenarbeit soll 1930 fortgesetzt werden. Es wird als eine betrübliche Tatsache erwähnt, dass unter den für die sogen. Rheinlandeklamme in England und Amerika in Frage kommenden Schweizerstädten unbegreiflicherweise keine Einigung zustande kam. Aber auch in Basel selbst würden die Hoteliers einen besseren Zusammenschluss aller Reklamefonds für eine stärkere Kollektivreklame begrüssen.

Um seine Interessen besser wahrnehmen zu können, hat der Verein beschlossen, ein ständiges Sekretariat zu errichten. Als Sekretär wurde Herr Dr. E. Zimmermann gewählt.

Der bisherige Vorstand wurde in seinem Amte neu bestätigt. Es gehören ihm an die Herren A. Ruster (Hotel Hofer), Präsident, P. Lutz (Hotel Kraftt am Rhein), Vizepräsident, E. Tritschler, Kassier, W. Bossi (Hotel Drei Könige), H. Weissberger (Savoy Hotel Univers).

Am Ende des Jahres 1929 gehörten dem Basler Hotelier-Verein 30 Hotelgeschäfte und 9 Restaurationsbetriebe an.

Kleine Chronik

Interlaken. Das Hotel Bavaria der A. G. Hofweber & Cie. ist durch Kauf in den Alleinbesitz von Herrn Ernst Hofweber übergegangen. — Die Pension Flora wurde von Herrn Spieler in Faulensee zum Preise von Fr. 70000 erworben. Der Antritt erfolgt am 1. März.

Grimsel-Hospiz. In Berichtigung unserer bezl. Notiz in der letzten Nummer wird uns mitgeteilt, dass Herr C. W. Tschann das neue Hotel Grimsel-Hospiz als Pächter, sondern als Direktor übernimmt. Das Grimsel-Hospiz ist Besitztum der Kraftwerke Oberhasli A. G.