22 Kantone : Stätten kulinarischer Geüsse

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **59 (1933)**

Heft 36

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Nutzungsbedingungen

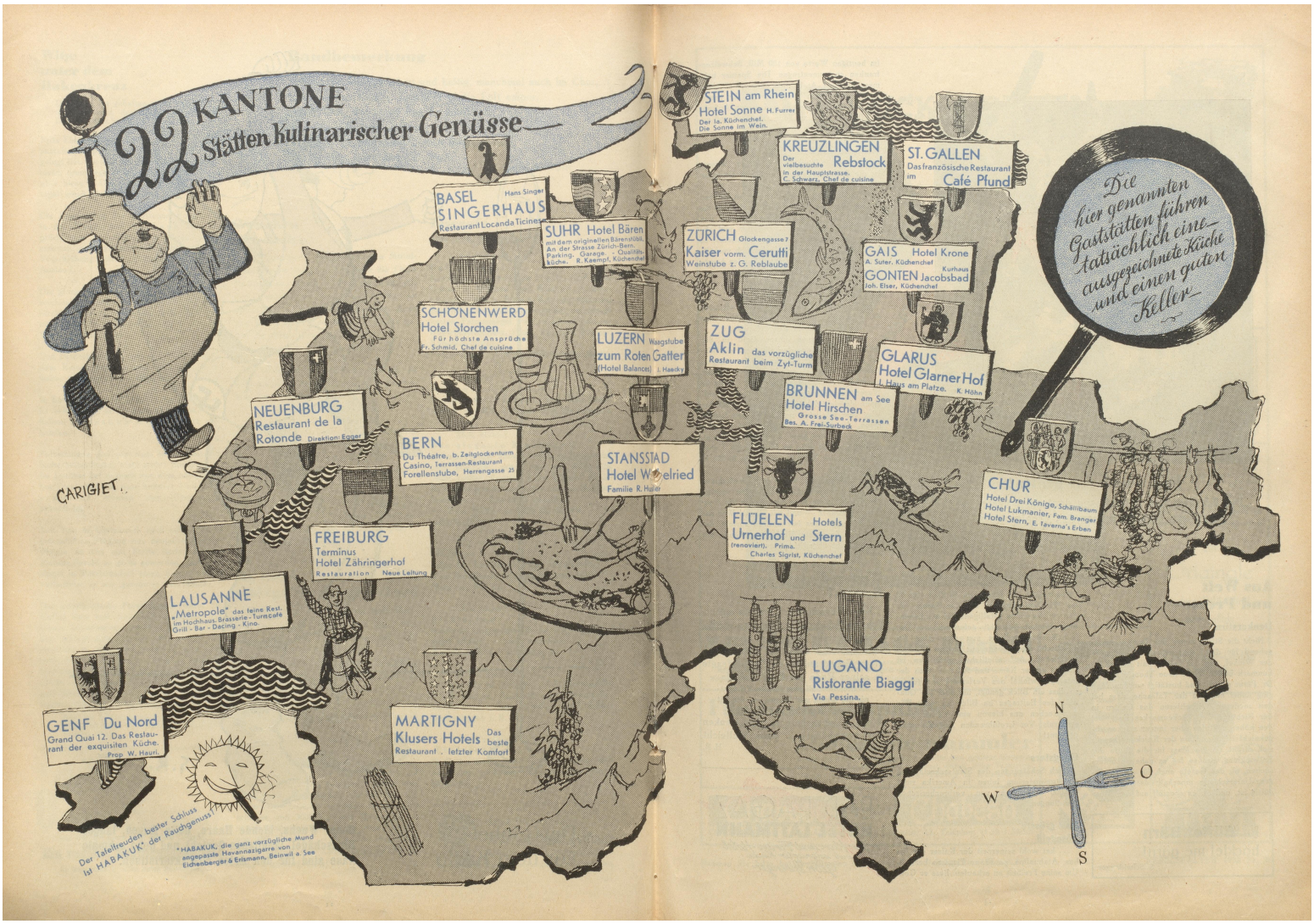
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch


22 KANTONE
Stätten kulinarischer Genüsse
Die hier genannten Gaststätten führen tatsächlich eine ausgezeichnete Küche und einen guten Keller
CARIGIET
BASEL SINGERHAUS Hans Singer Restaurant Locanda Ticinese
SUHR Hotel Bären mit dem originellen Bärenstübli. An der Strasse Zürich-Bern. Parking. Garage. Qualitäts-Küche. R. Kaempf, Küchenchef
SCHÖNENWERD Hotel Storchen Für höchste Ansprüche Fr. Schmid, Chef de cuisine
NEUENBURG Restaurant de la Rotonde Direktion: Egger
BERN Du Théatre, b. Zeitglockenturm Casino, Terrassen-Restaurant Forellenstube, Herrengasse 25
FREIBURG Terminus Hotel Zähringerhof Restauration: Neue Leitung
LAUSANNE "Metropole" das feine Rest. im Hochhaus. Brasserie - Turncafé Grill - Bar - Dancing - Kino
GENF Du Nord Grand Quai 12. Das Restaurant der exquisiten Küche. Prop. W. Hauri.
MARTIGNY Klusers Hotels Das beste Restaurant . letzter Komfort
LUZERN Waagstube zum Roten Gatter (Hotel Balances) J. Haecky
STANSSTAD Hotel Wiselried Familie R. Huber
STEIN am Rhein Hotel Sonne H. Furrer Der Ia. Küchenchef. Die Sonne im Wein.
KREUZLINGEN Der vielbesuchte Rebstock in der Hauptstrasse. C. Schwarz, Chef de cuisine
ST. GALLEN Das französische Restaurant im Café Pfund
ZÜRICH Glockengasse 7 Kaiser vorm. Cerutti Weinstube z. G. Reblaube
GAIS Hotel Krone A. Suter, Küchenchef
GONTEN Kurhaus Jacobsbad Joh. Elser, Küchenchef
ZUG Aklin das vorzügliche Restaurant beim Zyt-Turm
GLARUS Hotel Glarner Hof I. Haus am Platze. K. Höhn
BRUNNEN am See Hotel Hirschen Grosse See-Terrassen Bes. A. Frei-Sonbeck
FLÜELEN Hotels Urnerhof und Stern (renoviert). Prima. Charles Sigrist, Küchenchef
CHUR Hotel Drei Könige, Schällibaum Hotel Lukmanier, Fam. Brangers Hotel Stern, E. Taverna's Erben
LUGANO Ristorante Biaggi Via Pessina.
N
W
O
S
Der Tafelfreuden bester Schluss ist HABAKUK* der Raudigenuss
*HABAKUK, die ganz vorzügliche Mundangepasste Havannazigarre von Eichenberger & Erismann, Beinwil a. See