

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 60 (1934)
Heft: 39

Werbung

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

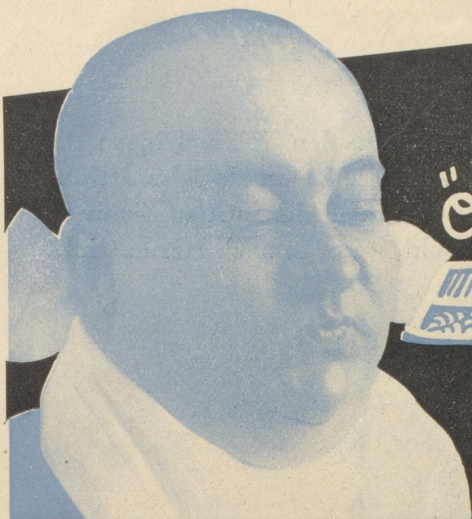
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 04.04.2026

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



„Öppis Fins für „Zwanzg““



BASEL

METROPOLE
HOTEL I. Ranges
MONOPOLE

Das
feine
Stadtrestaurant



Telefon 28910 und 28916. Dir.: H. Scheidegger.

Sargans

Des Kenners Küche

S.B.B. Buffet



Prima - heimelig

A. Jaeger



Hotel Guggithal

ob Zug, Tel. 20
der beliebte Ausflugspunkt - feine Küche - reelle Weine
F. MOSER, Prop.

Zug - Hotel Ohsen

Kolinplatz
Bekannt für erstklassige Küche und selbstgekelterte
Schweizerweine. Tel. 59. H. HEGGLIN, Küchenchef.



Halte an 'der

Halde Oerlikon

dem heimeligen Weinlokal mit vor-
züglichen Weinen und origineller
Aufmachung. Marg. Burgener



Schaffhausen

in den
Schwanen

Das alterwürdige Haus
mit neuzeitlichem
Komfort!

sein originelles Bilder-
restaurant

die gute Küche und
die zeitgemässen Preise.

Der Bär



VON

Langenthal

serviert einen guten Trunk und
ein feines Mahl. Gänzlich re-
noviert. Fließendes Wasser in
allen Zimmern. Bekanntes Haus

W. Neuenldwander-Schaffer

Der Koch in der KRONE
Ist eine Krone von Koch



Hotel KRONE Aarburg

Merkur Luzern

HINTERM HAUPTBAHNHOF

Neue Leitung mit gutem Koch!

FRITZ FRIES, früher Bad Lostorf

Hotel Markus

Oerlikon



Frau L. Brüttsch

GANZ NEU!
GANZ GUT!

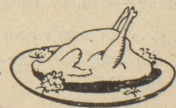
Als
Dessert
den
Nebelspalter

In Zürichs Neustadt Oerlikon

Im „Sternen“ iß und dort auch woh'n!

Alle Zimmer mit fließendem Warm- und Kaltwasser.
Garage. Ausgezeichnete bürgerliche Küche. Tel. 68065

P. WÜGER



BAHNHOF-BUFFET

St. Gallen

Gut gepflegte Küche, — Reelle Weine.
Pilsner-Ausschank.
Mit bester Empfehlung O. Kaiser-Stettler.

BAD RAGAZ HOTEL St. Gallerhof

Telefon 81.414

Das heimelige Kur- und Ferienhotel
mit direktem seitlichem Zugang zu den Thermalbädern im
Dorfe. 50 Betten, fließendes Wasser, Lift. Neu renoviert.
Pensionspreis von Fr. 10.— an. Auto-Boxen.

H. Galliker-Baur, Besitzer.

Apéritif Burgermeisterli Apéritif

Spezialität seit 1815 NUR ECHT VON E. MEYER, BASEL Spezialität seit 1815