

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 63 (1937)
Heft: 41

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](#)

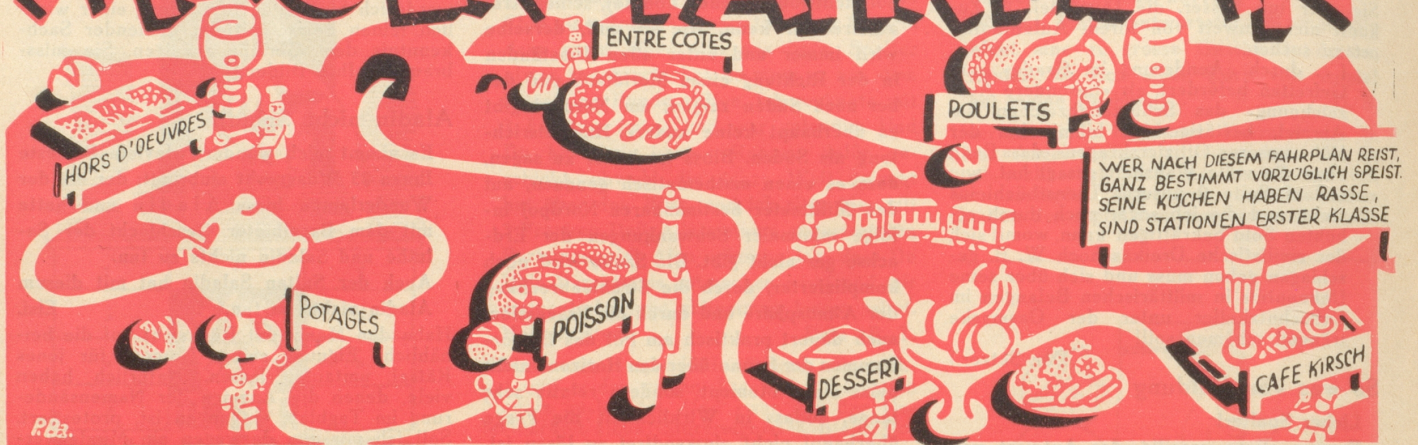
Terms of use

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: 21.11.2025

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

MAGEN-FAHRPLAN.



VELTLINER DEGIACOMI, BONADUZ Gegr. 1846

Rorschach **Hotel-Restaurant Anker**
(renoviert) am Landungsplatz und Hafenbahnhof. Stets lebende Bachforellen und Bodenseefische. Qualitätsweine. Weekend-Arrangements. — Mit höflicher Empfehlung Aloys Huber (früher 10 Jahre Kursaaldirektor in Interlaken).

ST. GALLEN Telephon 905
HOTEL WEISSES KREUZ
mit Original-Fischküche
Es wird nur mit Butter, Oel und Liebe gekocht!
Bestens empfohlen Thomas Meyer-Funk.

Besuchen Sie das **Schlöbli St. Gallen**
beim Speisertor
Butterküche. Prima Weine, ff. Bier. Diner von Fr. 1.80 bis 2.50. Höfl. empfiehlt sich der neue Inhaber
P. Strebler-Seiler (früher Hotel Bahnhof, Uzwil).

Kurhaus Hotel Adler
Ermatingen a. Untersee
«Wünschen die Herrschaften Forellen, Felchen, Hecht oder Kretzer?»
So fragt die Trudy im Adler.
Bekannt gepflegte Küche. Tel. 5313. Frau E. Heer, Besitz.

Weinfelden **Hotel Bahnhof**
Telephon 20
Aus Küche und Keller nur das Beste. Parkplatz.
W. Kammermann-Bissegger, Küchenchef.

«Pro Ticino» St. Gallen

Italienische u. Schweizer Weine. Deutsche u. italienische Küche. **Spezialitäten:** Ticino-Platte, Ravioli, Guggeli, Spaghetfi. Bescheidene Preise. Der neue Bes.: **E. Willi.**

GRILL-ROOM
RESTAURANT
SONNE
BERN
Küche und Keller
erstklassig
Preise zeitgemäss
Neuer Inhaber:
L. Stumpf-Linder

Besonders REISENDE
schätzen die Bekömmlichkeit
der
Bircherküche.
Im veget. Restaurant
CERES
in **ST. GALLEN**
an der Poststrasse 4, nur
5 Minuten vom Bahnhof,
erhalten Sie die nach den
neuesten Grundsätzen
der Ernährungslehre ge-
schmack- und gehaltvoll
zubereiteten Menus zu be-
scheidenen Preisen.

**SCHLOS BRANDIS
MAIENFELD**
Tankstelle für Freunde eines
edlen Tropfens.
Sanatorium für durstige Kehlen
und knurrende Magen.

BAHNHOF-BUFFET
St. Gallen
Gut gepflegte Küche. — Reelle Weine.
Pilsner-Ausschank.
Mit bester Empfehlung **O. Kaiser-Stettler.**

Café Pfund St. Gall
Prima in jedem Fall!
Franz. Restaurant - Grosses Café - Conditorei

Hotel „Falken“ Romanshorn
Bei Fisch und Poulets lasst's uns schmecken.
Ein gutes Bett, ein Schöppllein Wein,
Das soll hier ganz vorzüglich sein.
Garage frei! Neuer Inhaber: **Familie Fisch.**

Hotel Hirschen Fursee

Weinfelden Hotel Traube
Der heimelige, komfortable Landgasthof. Alle Zimmer
modern renoviert, mit **fliessendem Wasser** und **neuen**
Beffen. Vorzügliche Verpflegung. Für jeden Anlass
geeignete Lokalitäten. Tel. 75. **Leo Gidion.**

In **Uzwil** im **Hotel Bahnhof**
Tel. 41.38 **da isst man famos!**

Der neue Inhaber ist Küchenchef und hat wirklich was
los!! - Reelle Weine, ff. Löwenbräu Zürich.
Schöne Fremdenzimmer. **Max Hösli**, Küchenchef.