

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 64 (1938)
Heft: 40

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](#)

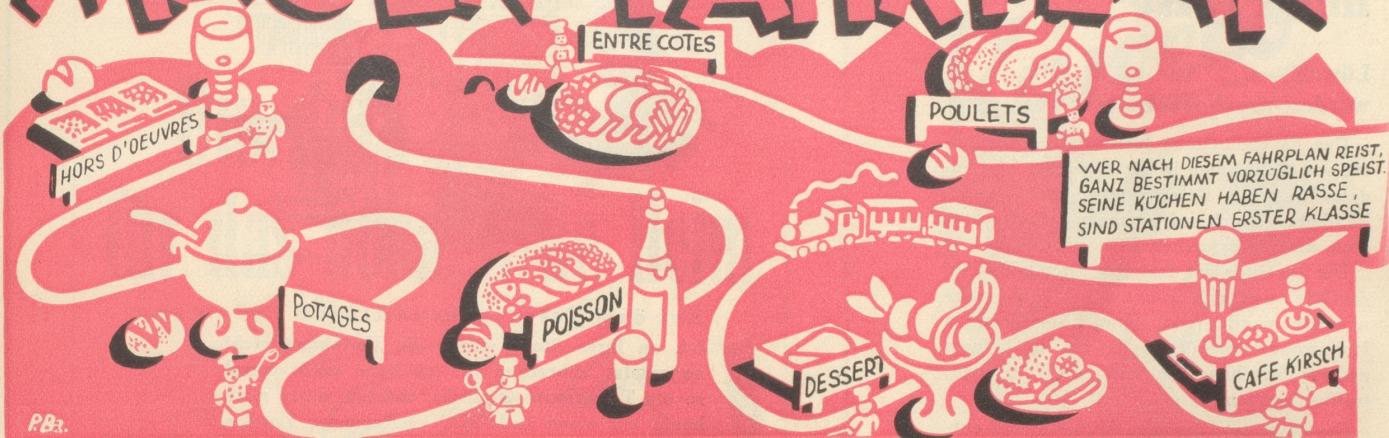
Terms of use

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: 12.01.2026

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

MAGEN-FAHRPLAN.



WER NACH DIESEM FAHRPLAN REIST,
GANZ BESTIMMT VORZÜGLICH SPEIST.
SEINE KÜCHEN HABEN RASSE,
SIND STATIONEN ERSTER KLASSE

VELTLINER DEGIACOMI, BONADUZ

Gegr.
1846

Fondue-Stübli

Hotel Schwanen, Gallusplatz, Tel. 26.562
St. Gallen

Restaurant für preiswürdige Spezialitäten.
Säli im 1. Stock. Leon Jayet, Küchenchef.

Rorschach

Hotel-Restaurant Anker

[renoviert] am Landungsplatz und Hafenbahnhof.
Stets lebende Bachforellen und Bodenseefische.
Qualitätsweine, Weekend-Arrangements.

Mit höflicher Empfehlung: B. Rychen.

Stein a. Rhein Hotel Rheinfels

Bekannt für Fischspezialitäten.
Hochzeiten und Gesellschaften bestens empfohlen.

Der neue Inhaber:
W. Scheitlin-Günthart, Chef de cuisine
(früher Hotel Helvetia, Kreuzlingen).

WATTWIL

Hotel Stefanij
vorzüglich!
E. Stefanij-Beeler.

Tel. 71.256

Buffet Rorschach-Bahnhof

Neues Garten-Restaurant. — Gepflegte Küche, reelle
Weine. — Haldengul-Ausschank.

Mit bester Empfehlung: H. TANNER-RENK.



Mein Hock
Und dein Hock
Ist ein Weinhock
Im „STEINBOCK“!

WINTERTHUR. Propagandastätte für
Schweizerweine. Die vorzügliche Küche.
Telephon 26 579. David Schellenberg.

Oh, diese Männer

Da sieht man, was sich die Männer alles einbilden! Ich hatte zu viel Gulasch gekocht, sodaß wir die ganze Woche davon hatten. Bis Donnerstag hat er nichts bemerkt, aber Freitag hat er gesagt: «Das ist ja ein widerwärtiger Fraß!» — Und dabei war's immer noch dasselbe Gulasch!...»

-el



Aeltestes Haus
am Platze!

Hotel Walhalla Restaurant St. Gallen

Größtes Haus am Platze. Alle Zimmer mit fließendem Wasser und Telefon. Sitzungszimmer. Heimelige Restaurationslokale. Erstklassig aus Küche und Keller. Haldengulbiere.

J. Kleiner.

BAHNHOF-BUFFET ROMANSHORN

Telephon 163
Bekannt für gute Küche und Keller. Ausschank der Wädenswiler Spezialbiere.

F. Baggenslof.



Modernstes Haus am Platze.
Gediegene Räumlichkeiten
für Anlässe und Konferenzen.
Mittwoch:
Chicken Curry à l'Indienne.
Freitag:
Pot au feu à la Française.
Dir. W. Rügner-Brönimann.

Viele wissen noch nicht . . .

daß sie gut und vorteilhaft essen können im

Café Barcelona

Bahnhofplatz
Burgdorf

Es empfiehlt sich S. Gibert, Bes.

ST. GALLEN

HOTEL WEISSES KREUZ

mit Original-Fischküche

Es wird nur mit Butter, Oel und Liebe gekocht!
Bestens empfohlen

Thomas Meyer-Funk.

Hotel Kurhaus Vögelinsegg

Ausflugsziel der Vereine, Spörler und Passanten.
Herrliche Aussicht auf See und Gebirge. Gut geführte
Küche. Spezialweine. Neue Leitung: M. u. E. Gauer.