Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 93 (1967)

Heft: 21

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: 30.11.2025

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



Appenzeller, Marken-Tilsiter, Emmentaler, Hobelkäse, Schabzieger, Camembert suisse, Greyerzer, Reblochon

Eine (praktische) Sommerabend-Idee für junge und junggebliebene Romantikerinnen: die vielfältigen Schweizer Käsesorten sich sparen Sie sich das Kochen - servieren Sie zum Znacht eine rasch gerichtete, verlockende Käseplatte. Ja, Käse als Haupt-

gang! Feinschmecker sind begeistert davon



Vorschläge für Käseplatten-Menüs aus dem neuen Rezeptheft:

Emmentaler Bauernplatte: Buure-Hamme und ein schönes Stück Emmentaler. Bauernbrot gehört dazu oder noch besser eine echte Berner Röschti.

Gourmet-Dessert: Tilsiter mit Birnen - eine Überraschung für den Gaumen und gut für die schlanke Linie.

(Ernährungswissenschafter auch.) Weil stets neu und überraschend kombinieren, mit den übrigen Beigaben ideal aufrunden lassen zu einer einfachen oder festlichen,



immer vollkommenen Mahlzeit: dem Käseplatten-Znacht.

Wie Sie mit einer kunstgerecht zusammengestellten, hübsch garnierten und mit den richtigen Beigaben servierten Käseplatte Komplimente einheimsen können, verrät Ihnen die neue farbige Rezeptbroschüre «Vom Schweizer Käse und wie man ihn heute serviert». Das mit schönen Farbbildern reich illustrierte Heft ist für 80 Rappen mit dem ausgefüllten Coupon erhältlich.



Ich wünsche die Zustellung des Rezeptheftes «Vom Schweizer Käse und wie man ihn heute serviert».

Senden Sie den in Blockschrift ausgefüllten Coupon und 8 Zehnermarken in verschlossenem Umschlag an die Schweizerische Käseunion AG, Postfach 1762, 3001 Bern.

Frau/Frl./Herr:	

Ort/Postleitzahl:

NE 17

GRAUBÜNDEN

himmelnah und sonnenhell jeder Ort ein Freudenquell

Ein wunderbares abgestuftes alpines Reizklima, Naturschönheiten von unerschöpflicher Fülle und viele bewährte Heilbäder zeichnen Graubünden als Ferienland aus. Herrliche Wanderwege; abwechslungsreiche Ausflugsmöglichkeiten mit der Rhätischen Bahn, Alpenpost, privaten Cars und Bergbahnen; alle Sporte (Golf, Tennis, Reiten, Baden, Segeln, Fischen, Bergsteigen); zahlreiche kulturelle Sehenswürdigkeiten und Veranstaltungen; Badekuren in den Heilbädern; gepflegte Hotels und Gaststätten; angenehme Ferienwohnungen; gutgeführte Privatschulen und Kinderheime.

Arosa Davos St. Moritz Flims Klosters Pontresina Lenzerheide - Valbella Bad Scuol-Tarasp-Vulpera Celerina Silvaplana Sils i. E. Chur Bad Passugg Parpan Tschiertschen Thusis/Viamala





Prospekte mit Gebiets- und Ortsbeschreibungen, Hotelführer «Graubünden» und Auskünfte durch die Reiseagenturen, die örtlichen Verkehrsbüros und durch den Verkehrsverein für Graubünden, 7000 Chur.

