

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 102 (1976)  
**Heft:** 45

## **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:** 28.01.2026

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

**SCHLÖSSLI**



am Spisertor

Feinschmecker und Weinkenner treffen sich immer wieder im behaglichen

**SCHLÖSSLI**

an der Spisergasse in St.Gallen

H. Santschi, Küchenchef  
Zeughausgasse 17  
beim Spisertor  
Telefon 071 / 22 12 56

  
**SCHIEFER + GRANIT**  
Tisch- und Bodenplatten  
Küchen-Abdeckungen, Cheminées, Tafeln usw.  
**Schiefertafelfabrik AG**  
3714 Frutigen 033 7113 75

**Bad Sandi Ragaz Hotel**

Das sonnigste Haus mit 7000 m<sup>2</sup> eigenem Park. 100 Betten. Balkonzimmer mit allem Komfort.

**Goldene Herbsttage – Ideal für eine stärkende Badekur und Wanderungen in unserer Traumlandschaft.**

Ab 1. Oktober Nachsaisonpreise und günstige Wochenpauschale ab Fr. 336.– (7 Tage) für Vollpension, bezw. Fr. 294.– für Halbpension.

Familie Sandi, 7310 Bad Ragaz, Telefon 085 / 917 56

**Luftverschmutzung...**

es wird immer schlimmer – Ihre Heiserkeit am Morgen – Ihre Bronchitis – eine Folge davon. Beginnen Sie mit der ATEM-HYGIENE, dann tun Sie etwas dagegen.



Beginnen Sie schon morgen mit der AEROSOL-THERAPIE – mit dem Billa-san Kaltvernebler – der ärztlich empfohlenen Behandlungsmethode. Täglich nur ein paar Minuten; es dauert nicht länger als Zähneputzen... und Sie fühlen sich herrlich frisch. Verlangen Sie noch heute einen Apparat zur Ansicht (Probe) für 8 Tage gratis und unverbindlich – es lohnt sich zudem für die ganze Familie.

**BON** einsenden an  
G. Billeter, med. Apparate  
8024 Zürich Pf. 166  
Hinterbergstrasse 108, Tel. 01 / 34 00 45  
Name: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
Plz., Ort: \_\_\_\_\_ N



## «En Guete!» und «à votre santé!» gehören zusammen. Wie gutes Essen und Schweizer Weine.



Die Vielfalt unserer Schweizer Weine ist so gross, dass sie uns vom Aperitif bis zum Dessert ideale Begleiter zu allen Speisen sind, und die Vielzahl an Schweizer Weinen lässt uns immer wieder neue Gaumenfreuden erleben, ob zu Hause oder im Restaurant.

Zum Aperitif empfehlen sich ganz besonders die Chasselas von der Côte, von Genf oder vom Neuenburgersee. Sie regen den Appetit wohl am meisten an. Ein paar der bekanntesten Namen: Dorin Féchy, Dorin Mont, Dorin Vinzel, Perlan de Satigny, Neuchâtel.

Schweizer Weissweine eignen sich bekannterweise vorzüglich zu Fischgerichten. Fischliebhaber schwören auf ihre Lieblingstropfen, oft ist es ein Auvernier, ein Johannisberg oder Aigle, ein St. Saphorin oder Désaley, ein Twanner oder Schinznacher. Auch zu Poulet und weissem Fleisch eignen sich diese Weine vorzüglich.



**Die Weinprobe**  
Einen Wein degustieren, das ist ein kleines Ritual, für das sich der Weinkenner Zeit lässt. Machen Sie's so: Heben Sie das Glas in Augenhöhe und betrachten Sie die Farbe des Weines im Licht... lassen Sie den Wein sanft im Glas kreisen, ziehen Sie langsam den Duft ein und entdecken Sie die Blume... trinken Sie einen Schluck, drücken Sie ihn gegen den Gaumen, erfüllen Sie Ihren ganzen Mund mit seinem Geschmack... und geben Sie Ihrem Gefühl Ausdruck – ein Kompliment für Ihren Wein.

Unter den Roten sind die Leichten zu kleinen Entrées vorzuziehen, zum Beispiel zu Schinken oder Würstchen. Zu den verschiedenen Grilladen, Braten und zu Wildspezialitäten bietet sich die Vielfalt der Schweizer Rotweine an: Vom Dôle bis zum Buchberger, von den Bündner Herrschaftlern bis zum Salvagnin.

Zum Käse ist ganz besonders der Merlot del Ticino willkommen. Walliser Käsespezialitäten wie Raclette und Fondue verlangen dagegen förmlich nach einem einheimischen Tropfen, einem Fendant oder Johannisberg. (Und wer auch noch den Dessert begießen möchte, greift vielleicht zu einem saftigen Pinot gris, einem Muscat oder Riesling.)

Wein vervollkommt die Freude am Essen. Man sagt, Wein würzt die Speisen – und die Speisen geben dem Wein Würze. Lassen wir uns also unser gutes Essen einen guten Wein kosten!

**Unser Wein ist ein Stück Schweiz**

