

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 114 (1988)
Heft: 35

Artikel: Der Kunde ist immer König
Autor: Schmidt, Aurel / Wessum, Jan van
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-616053>

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: 17.01.2026

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

Der Kunde ist immer König

VON AUREL SCHMIDT

Avis an unsere geschätzte Kundschaft

Sie haben sich entschlossen, unser Drei-Sterne-Restaurant «Zum siebten Schlemmer-Himmel» zu besuchen und sich einmal so recht nach Herzenslust verwöhnen zu lassen.

Sie haben eine gute Wahl getroffen, und wir gratulieren Ihnen dazu. Wir setzen unseren Ehrgeiz darein, Sie so zu bedienen, dass Ihr Besuch bei uns für Sie zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Wir geben uns jede erdenkliche Mühe, Ihre Ansprüche zu erfüllen und Ihre kulinarischen Erwartungen zu befriedigen. Zu diesem Zweck ist es allerdings erforderlich, dass gewisse Abmachungen eingehalten werden. Wir machen Sie daher auf die nachstehende Verordnung aufmerksam und bitten Sie, diese sorgfältig zu lesen, zu befolgen und auf diese Weise zum guten Gelingen Ihres Besuches bei uns beizutragen:

1. Die Garderobe ist am Eingang abzugeben. Leider kann für Diebstähle keine Haftung übernommen werden.
2. Von Montag bis Donnerstag besteht kein Krawattenzwang.
3. Sie erscheinen in zweckmässiger Kleidung (siehe 2) im Speisesaal, wo sich unser Personal um Sie kümmern wird.
4. Anweisungen der Kellner sind strikt zu befolgen (siehe 5). Ausnahmen können keine berücksichtigt werden.
5. Platzanweisungen sind zu befolgen (siehe 4). Bitte denken Sie daran, dass unser Personal den Überblick über den Gesamtablauf hat und alle Anordnungen erteilt, damit Ihr Besuch so rationell wie möglich abgewickelt werden kann. Wir sind überzeugt, dass Sie zu den ersten gehören werden, die davon profitieren.
6. Nachdem Sie Platz genommen haben, bringt Ihnen unser Personal die Speisekarte. Sie wählen sofort Ihr Menü aus. Der Kellner

wird sich daraufhin wieder bei Ihnen melden. Sie geben dann Ihre Bestellung auf. Sollten Sie zu diesem Zeitpunkt aus irgendeinem Grund Ihre Wahl noch nicht getroffen haben, wird der Kellner in etwa fünf Minuten, jedoch nicht vor der nächsten vollen Viertelstunde, noch einmal bei Ihnen vorbeikommen.

Wir empfehlen Ihnen also, sich unverzüglich mir Ihrer Menüwahl zu befassen und keine unnötigen Wartezeiten, die sich nur für Sie und die übrigen Gäste nachteilig auswirken würden, entstehen zu lassen.

7. Sonderwünsche können leider nicht erfüllt werden (siehe auch 8).
8. Menüänderungen können nicht berücksichtigt werden (siehe auch 7).
9. Da wir nur ausgesuchte, zarteste Frischgemüse verwenden, deren Zubereitung grosse Sorgfalt und infolgedessen einen beträchtlichen Aufwand unseres Küchenpersonals erfordert, können wir Ihre Wünsche nur entgegennehmen, wenn mindestens pro Tisch zwei gleiche Bestellungen aufgegeben werden (siehe auch 10).
Für alleinstehende Gäste gilt die Menükarte «B».
10. Sollte ein Menü nicht mehr erhältlich sein, wird Ihnen automatisch das von uns bestimmte Ersatzmenü von gleichwertiger Qualität serviert. Wir werden uns bemühen, auch dann Ihre Erwartungen in jeder Beziehung so gut wie möglich zu erfüllen. Dafür erwarten wir Ihr Verständnis für den Fall, dass sich diese Massnahme ausnahmsweise als unumgänglich erweisen sollte.
11. Bei Menüs unter Fr. 30.– ist Weinkonsum erwünscht, bei Menüs darüber sowieso.



12. Wir servieren zwischen 19.00 und 20.30 Uhr. Für Bestellungen, die unser Personal erst nach 20.30 entgegennehmen kann, wird ein Aufschlag von Fr. 5.– in Rechnung gestellt.
13. In Anbetracht der gemachten Erfahrungen haben wir uns entschlossen, für das «Gedeck» wieder einen festen Betrag (Fr. 3.–, bei mehrgängigem Menü Fr. 5.–) einzuführen. Wir sind überzeugt, dass wir Sie auf diese Weise in besonders entgegenkommender und hygienisch einwandfreier Weise bedienen können.
14. In Anbetracht der Mühe, die wir aufwenden (wir widmen uns jedem Kunden einzeln), und angesichts des unumgänglichen Aufwands, der eine Voraussetzung bildet, damit wir Ihre volle Zufriedenheit erreichen, erachten wir es als nicht ungebührlich, einen angemessenen Preis zu verlangen, der im Verhältnis nicht höher ist als in einem anderen Speise-Etablissement mit weitaus geringerem Komfort.
15. Bitte lassen Sie dem Personal, das Sie nach besten Kräften aufmerksam bedient, ein angemessenes Trinkgeld zurück. Es hat es verdient und wird Sie dann in um so besserer Erinnerung behalten und sich freuen, Sie bei einem nächsten Besuch noch zuvorkommender bedienen zu dürfen.

**Wir sind überzeugt, alles für Ihr Wohlbe-
finden Unumgängliche getan zu haben
und wünschen Ihnen einen frohen Auf-
enthalt.
En Guete.**

Geschäftsleitung und Personal
«Zum siebten Schlemmer-Himmel»
Leo U. V. Schemmt
(Geschäftsführer)