

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **64 (1938)**

Heft 46

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



ZUM frohen Zecher

VELTLINER DEGIACOMI, BONADUZ Gegr. 1846

Fondue-Stübli

Hotel Schwanen, Gallusplatz, Tel. 26.562
St. Gallen

Restaurant für preiswürdige Spezialitäten.
Säli im I. Stock. Leon Jayel, Küchenchef.

Rorschach Hotel-Restaurant Anker

(renoviert) am Landungsplatz und Hafenbahnhof.
Stets lebende Bachforellen und Bodenseefische.
Qualitätsweine. Weekend-Arrangements.

Mit höflicher Empfehlung: B. Rychen.

ST. GALLEN HOTEL WEISSES KREUZ mit Original-Fischküche

Telephon 2.89.05

Es wird nur mit Butter, Oel und Liebe gekocht!
Bestens empfohlen Thomas Meyer-Funk.



In Winterthur ißt man im Steinbock

Marktgasse 27
Telephon 26 579 David Schellenberg

Hotel Kurhaus Vögelinsegg

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



Besonders REISENDE
schätzen die Bekömmlich-
keit 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.

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.

Hotel Krone Lichtensteig

Neu renoviert . Vorzüglich geführt

Familie G. Maurer-Defago, Küchenchef

Kreuzlingen Hotel Helvetia

Alle Zimmer mit fließendem Wasser. — Geheizte
Garagen. Fred Schmid.

«Pro Ticino» St. Gallen

das altbekannte, bestrenommierte Restaurant.

Italienische u. Schweizer Weine. Deutsche u. italienische
Küche. Spezialitäten: Ticino-Platte, Ravioli, Guggeli,
Spaghetti Der neue Inhaber: Familie Schäfer.

Viele wissen noch nicht . . .

daß sie gut und vorteilhaft essen können im

Café Barcelona Bahnhofplatz Burgdorf

Es empfiehlt sich S. Gibert, Bes.

1.50 ½ Poulet 1.50 Forelle blau

CAFE Schlauch ZÜRICH 1

Münstergasse 20, Nähe Großmünster
Wein-Speise-Restaurant. Menus à Fr. 1.70, 2.20, 3.50
Billardsaal (Life-Pool). Kegelbahnen
Gemütl. Unterhaltung. Sportberichte



Ältestes Haus
am Platze!