

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 100 (1974)
Heft: 22

Illustration: Maikäfer für Schlemmer
Autor: Fehr, René

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.05.2025

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

Maikäfer für Schlemmer

Maikäfer à la Nage

Knackend frisch abgekochte
Maikäfer mit Sauce nach Wahl
und Tartines au beurre salé
– Sauce Mousseline
– Dillrahm-Mayonnaise
als Vorspeise oder zum Degustieren
6 Stück
Fr. 4.50
als Hauptgericht für den Kenner
12 Stück
Fr. 8.50
als Gericht für den unersättlichen
Maikäfer-Liebhaber
18 Stück
Fr. 12.50

Gratin de Maikäfer

An einer luftigen Käserahmsauce,
gratiniert.
Serviert auf Trockenreis
Fr. 5.50

Maikäfer Toast Jonathan

Eine gelungene Kombination von
Curry-Rahmsauce, Apple-Sauce
und Sauce Hollandaise.
Fr. 6.50

Es ist eine traurige Tatsache, dass es immer weniger Maikäfer gibt.
Trotzdem bereiten einige skrupellose Wirte aus diesen seltenen Tierchen leckere Speisen.
Beachten Sie hier als abschreckendes Beispiel diese Menükarte:

Maikäfer frites

Paniert mit frischen Semmelkrumen.
Dazu Sauce Tatare und
Trockenreis oder Pommes Chips.
6 Stück
Fr. 5.50
12 Stück
Fr. 9.75

Maikäfer Noisette

Paniert mit gemahlten Hasel-
nüssen und gebacken.
Serviert mit Sweet-Sour Sauce und
Pommes Chips
Fr. 9.—

Maikäfer Messina

Eine exquisite Kombination mit
sämiger Weissweinsauce, Feigen
und Sultaninen, verfeinert mit
Noilly Prat.
Serviert mit Trockenreis
Fr. 9.50

Maikäfer Anisette

An sämiger Fischrahmsauce und
Tomatenwürfeln.
Mit Pernod verfeinert.
Serviert mit Butternudeln
Fr. 11.50

Maikäfer Feuilletée

In Curry-Rahmsauce mit Bananen-
scheiben und Tomatenwürfeln,
serviert in Blätterteig
Fr. 7.50

Maikäfer Brochette Djinten

Maikäfer und Dörripflaumen am
Spieß gebraten, mit einer würzigen
Sauce leicht überbacken.
Serviert auf Trockenreis
Fr. 7.50

Maikäfer Vana-Vana

An einer fein abgestimmten Sauce
mit Gemüsejulienne und einem
Schuss weissem Rum.
Serviert mit Trockenreis
Fr. 12.50