

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 27 (1918)
Heft: 10

Heft

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: 02.04.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

No 10
BASEL
9. März
1918

No 10
BALE
9 März
1918

INSERATE: Die einseitige Pettizelle oder deren Raum 30 Cts. für die Anzeigen ausländischen Ursprungs 40 Cts. Reklamen Fr. 1.25 per Pettizelle, für Reklamen ausländischen Ursprungs Fr. 1.50. — Bei Wiederholungen wird entsprechender Rabatt gewährt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährlich Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. — AUSLAND (inkl. Portozuschlag): Jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Samstag Siebenundzwanzigster Jahrgang Parait tous les Samedis
Vingt-septième Année

ANNONCES: La petite ligne ou son espace 30 cts. pour réclames fr. 1.25 par petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.50. Rabais proportionnel dans les cas de répétition de la même annonce.
ABONNEMENTS: SUISSE: 12 mois fr. 10.—, 6 mois fr. 6.—, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. — ÉTRANGER (frais de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85. Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel. TÉLÉPHONE No. 2406. Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. Compte de chèques postaux No. V, 85.

Aufnahme-Gesuche. Demandes d'admission.

Mr. François Crettaz, Grand Hôtel Beau-Séjour, Mayens de Sion 48

Parraiss: MM. Th. Exhenry, Dir., Hôtel Dent du Midi, Champéry, et Jos. Escher, Hôtel Gouronne et Poste, Brigue.

Hôtel Engadinerhof A.-G., Silvaplana 74

Patet: H.H. Fritz Furler, Hotel Wildenmann, Luzern, und P. Heinz, Hotel Post, Silvaplana.

Wenn innert 14 Tagen keine Einsprachen erhoben werden, zellen obige Aufnahme-gesuche als genehmigt.

Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, les demandes d'admission ci-dessus sont acceptées.

Zur Frage des „à la carte“-Systems.

In dem hervorragenden, W. M. gezeichneten Aufsatz: „Zur Abschaffung des Pensionsresp. Einführung des à la carte-Systems“, der hier in No. 8 vom 23. Februar zur Veröffentlichung gelangte und dieses wichtige Problem mit geradezu vorbildlicher Zielsicherheit behandelt, wird uns nachgesagt, wir hätten uns eines offenkundigen Widerspruchs schuldig gemacht, als wir in einer früheren redaktionellen Auslassung gegen die Abschaffung des Pensionssystems Stellung nahmen, dafür aber die Abschaffung der Table d'hôte als diskutierbar erklärten. Hr. W. M. findet diese Stellungnahme widersinnig und fragt, wie die Hotels bei einem derartigen Vorgehen — Beibehaltung des Pensionssystems einerseits, Abschaffung der Table d'hôte andererseits — den Bank finden sollten, da doch auch der Pensionär seine Mahlzeiten an der Table d'hôte einnehme und es keineswegs angängig wäre, die Table d'hôte nur für den Passanten abzuschaffen, der für die Verpflegung in der Regel 30—40 % mehr bezahle als der Pensionär?

Es seien uns zu diesem Vorwurf der Widersinnigkeit einige kurze Bemerkungen gestattet! Zunächst befindet sich Herr W. M. im Irrtum, wenn er behauptet, wir hätten an der von ihm angezogenen Stelle für Beibehaltung des Pensionssystems plädiert. Es war damals von der Abschaffung der Pensionspreise (nicht des Pensionssystems) die Rede, vom „Bund“ angeschnitten und mit bedeutenden Ersparnissen im Lebensmittelverbrauch begründet. Diese Begründung erklärten wir an der inkriminierten Stelle als „völlig danebenschießend“, da die Pensionspreise mit dem Lebensmittelskonsum an sich nichts zu tun hätten, der Pensionspreis werde nur bei Aufenthaltsdauer längerer Dauer (mindestens fünf Tage) berechnet, er bedeute das Total der Tagespreise mit einem gewissen Einschlag oder Rabatt, auf den der Pensionär — im Gegensatz zum Passanten — unstreitig ein moralisches Anrecht geltend machen könne. Dagegen ersehe uns aber die Abschaffung der Table d'hôte im Hinblick auf das Einsparen von Lebensmitteln die zweckmässige Lösung, die der Abschaffung der Pensionspreise vorzuziehen wäre. Das ist, was wir damals geschrieben, genau betrachtet: kein Wort für Beibehaltung des Pensionssystems!

Nun wird allerdings, Herr W. M. und mit ihm möglicherweise eine ganze Anzahl weiterer Leser unsere vorstehenden Ausführungen als Wortklauberi, als Argumentation voller Widersprüche und Zweideutigkeiten bezeichnen, insofern nämlich Pensions- und Table d'hôte-Systeme sozusagen ein und dasselbe sind, nach landläufigen Begriffen wenigstens bisher synonym waren. Allein es liegt in unseren Worten, bei Licht betrachtet, dennoch kein Widerspruch! Wenn auch Pensionssystem und Table d'hôte-System bis anhin in Fachkreisen eins waren, so sind sie dies in Wirklichkeit doch nicht mehr so ganz, als es den Anschein hat. Der Schein trägt auch hier wie vielerorts und man kann sich zum Beispiel sehr wohl einen Hotelbetrieb vorstellen, welcher die Table d'hôte gänzlich abschafft, seinen Gästen aber gleichwohl einen Pensionspreis gewährt. Vielen Hoteliers mag zwar eine solche Neuerung sozusagen als beispiellos erscheinen; sie steht auch im Widerspruch zu den bisherigen Gebräuchen im Gastgewerbe, ist aber keineswegs mehr so neu, wie man sich vielleicht vorstellen mag, sondern ist vereinzelt schon in die Praxis übergeführt

worden. So kennen wir einige Hotels, welche dem Gast jede Leistung: Zimmer, Frühstück, Diner, Souper etc., einzeln in Rechnung stellen, die Table d'hôte abgeschafft haben, auf den Mahlzeiten keine Preisermässigungen einräumen, dagegen aber auf dem Zimmerpreis, je nach der Dauer des Aufenthaltes, einen Rabatt von zwanzig bis zu dreissig und mehr Prozent gewähren. Man mag dieses Vorgehen nun, je nach Laune oder Bedürfnis, ein Rabattsystem reinerer Sorte oder anderswie nennen, das tut ja schliesslich nichts zur Sache, in Wirklichkeit ist es doch eine Art — wenn auch eine neue Art — Pensionspreissystem, denn die Preisermässigung kommt den Pensionären, und nur den Pensionären zugute. Die in Frage stehenden Häuser haben übrigens mit der Neuerung ausgezeichnete Erfahrungen gemacht, Hotelier und Gäste fahren dabei außerordentlich gut, letztere namentlich deshalb, weil bei dieser Berechnungsart das Recht des Pensionärs auf eine gewisse Preisermässigung — erworben durch längeren Aufenthalt — ebenso ausgesprochen zur Geltung gelangt, wie beim bisherigen Pensionspreissystem mit seinen Preisnachlässen auf der Verpflegung.

Eine vielleicht noch zweckmässiger, in ihrer praktischen Wirkung zum mindesten ebenso wertvolle Aenderung im Table d'hôte-System haben in den letzten Jahren eine ganze Anzahl grösserer und kleinerer Hotels vorgenommen, namentlich in unsern grösseren Städten und Verkehrszentren. Der gemeinsamen Table d'hôte zur bestimmten, zum voraus festgesetzten Stunde wurde in jenen Häusern ein für allemal der Abschied erteilt und an ihrer Stelle der sogenannte Service à part eingeführt, wobei zwar an der festen Menüfolge festgehalten, indessen den Gästen völlige Freiheit gelassen wurde, innerhalb gewisser Stunden, sagen wir: von 11½—2 oder von 6—8 Uhr zu den Hauptmahlzeiten zu erscheinen. Dieses System, wobei während gewisser Stunden das Tagesmenü jederzeit servierbereit ist, erinnert in mancher Hinsicht an die Plats du jour anderer Betriebe und hat sich in der Praxis sehr gut bewährt. Wenn wir daher über die Abschaffung der gemeinsamen Table d'hôte keine Tränen vergiessen würden, so glauben wir anderseits dagegen, am Regime des service à part lasse sich heute nicht gut rütteln. Denn vielen Gästen, vor allem den Handelsreisenden und auch manchen Pensionären, denen einestells die Zusammenstellung eines Menüs à la carte zu unständlich und zeitraubend erscheint, anderseits aber die Teilnahme an der gemeinsamen Table d'hôte aus persönlichen Gründen widerstrebt, ist dieses System des service à part mit dem vorherbestimmten festen Menü überaus lieb geworden, so dass sie es geradezu als Verpflegungsbasis auf ihren Reisen ansehen. Auch dieses Regime kann natürlich auf das Pensionssystem ausgedehnt resp. mit ihm in Verbindung gebracht werden; wir sprechen sogar nichts Neues aus, wenn wir sagen, dass viele Pensionäre unserer besten Hotels es der gemeinsamen Table d'hôte, an die sie früher gebunden waren, unter allen Gesichtspunkten vorziehen, zumal dabei ihr Anrecht auf den herkömmlichen Rabatt, ausgedrückt im Pensionspreis, in keiner Weise geschmälert wird, wenn auch selbstredend der Hotelier sich die Mehrleistungen dieses Service entsprechend bezahlen lassen muss.

Mit dem vorstehenden glauben wir den Nachweis geleistet zu haben, dass man sehr wohl für Beibehaltung der Pensionspreise und Abschaffung der Table d'hôte eintreten kann, ohne sich dabei in Widersprüche zu verwickeln. Wir stehen denn auch heute noch auf dem früher eingenommenen Standpunkt der Erhaltung der Pensionspreise, einestells weil dem Pensionär, d. h. dem Gast mit längerer Aufenthaltsdauer, eine entsprechende Vorzugsbehandlung gebührt, und anderntells, weil die Abschaffung der Pensionspreise einer Schädigung der Hotelierie gleichkommen müsste, die sie schwerlich verwenden könnte. Die schweizerische Hotelindustrie ist, wie wir alle wissen, seinerzeit durch das Pensionssystem gross geworden; das Pensionssystem von Hotels namentlich der Kurorte in den Berggegenden könnte seiner Abschaffung niemals zustimmen, ohne sich selbst quasi das Todesurteil zu sprechen, und es erscheint daher völlig ausgeschlossen, die darauf abzielenden Anregungen in die letzten Konsequenzen zu verfolgen, da für viele Hotels die Frage einfach un diskutierbar ist.

Anders präsentiert sich die Sachlage dagegen bezüglich der Abschaffung der gemeinsamen Table d'hôte und ihrer Ersetzung durch das à la carte-System, mit andern Worten hinsichtlich

der Vereinfachung des Küchenregimes in den Hotels. Herr W. M. stellt als Hauptzweck der von ihm getroffenen Neuerung hin: Einsparen von Waren für den Staat, Verminderung der Küchenauslagen mit dem Resultat eines bescheidenen Gewinnes. Treffender und klarer könnte, was heute der Hotelküche Not tut, wohl kaum umschrieben werden und wir begrüssen es lebhaft, dass ein Fachmann von Rang die Gelegenheit wahrnahm, hier einmal seinen Kollegen ernstlich ins Gewissen zu reden. Bei dem gegenwärtigen Stand der Landesversorgung ist die Beschränkung des Konsums die Pflicht aller; für die Hotelierie verbindet sich damit noch die Notwendigkeit einer Reduktion des Aufwandes für die Küche und weiter der Erzielung eines bescheidenen Gewinnes. Dieses Endresultat kann aber u. E. auch bei Erhaltung der Pensionspreise erreicht werden, wenn nur recht nachdrücklich auf Vereinfachung der Küche hingearbeitet wird, wobei selbstredend an den heutigen Preisen festgehalten werden muss. Herr W. M. hat dies — so sehr er sich auch sträubt, es zuzugeben — eigentlich selbst erkannt und, was noch bezeichnender ist, auch befolgt! Seine Kritik am Pensionspreissystem richtet sich denn auch, offen gestanden, mehr gegen die Table d'hôte, die gemeinsame Abfütterung der Gäste, und er hat überdies, wenn man so sagen darf, das Pensionspreissystem in veränderter Auflage beibehalten. Die Plats du jour oder die „ausschliesslich für die Pensionäre geltende Speisekarte“ seines Hauses erinnern doch zu sehr an das alte Regime, als dass man von einem völligen Bruch mit dem Pensionssystem sprechen könnte. Wir glauben übrigens, Herr W. M. habe mit dieser Lösung einen grossen Wurf getan, ja in Anbetracht der gegenwärtigen Verhältnisse das allein Richtige getroffen und möchten diese Kombination von Pensions- und à la carte-System allen andern Hotelunternehmern zur Nachahmung empfehlen. Eine vereinfachte Speisekarte, mit genauer Angabe der Speisen und festem Preis zu den Hauptmahlzeiten, das ist der Weg, welcher zu den oben genannten drei Zielen: Sparen, Minderung der Küchenauslagen, besserer Rendite führen muss. Der Gast, der mit dem vereinfachten Menü nicht zufrieden, lässt sich nachservieren oder setzt sich an einen separaten Tisch, wo er à la carte speist. Immer aber wird er für die Extraleistungen, den Nachservice etc. auch extra bezahlen müssen, denn dadurch allein wird der Hotelier auf seine Rechnung kommen, die Küche einen Gewinn abwerfen.

Was Herr W. M. weiter über die Nachteile der gemeinsamen Table d'hôte und die wirtschaftlichen Vorteile des à la carte-Systems sagt, unterschreiben wir Wort für Wort. Man fühlt, dass hier ein Fachmann aus praktischen Erfahrungen heraus spricht und kann nur wünschen, seine Worte möchten in Fachkreisen nicht ungehört verhallen. Was uns von ihm trennt, ist lediglich seine völlige Ablehnung des Pensionssystems, resp. einer unterschiedlichen Behandlung von Pensionär und Passant; aber auch hier sollte ein Zusammenschluss, eine Einigung der Hotels zu gemeinsamem Vorgehen leicht zu bewerkstelligen sein, nachdem aus den Darlegungen unseres Mitarbeiters ersichtlich geworden, wie bereitwillig sich dessen Gäste mit der Kombination der vereinfachten Speisekarte und dem à la carte-System abfinden. Auf dieser mittleren Linie, so will uns scheinen, dürften auch die Hotels der Kurorte, deren Klientele zum überwiegenden Grossteil aus Pensionären besteht, mitun können, ohne in schweren Nachteil zu geraten und die Hotelierie könnte dann vermutlich auch, wenn unser Verein nichts Gegenteiliges beschliesst, auf die Intervention der Behörden Verzicht leisten, vor deren Bevormundung uns nach wie vor ein gelindes Grauen beschleicht. Dass ferner die Furcht vor der fremden Konkurrenz uns jemals von einer so weittragenden Lösung abhalten könnte, glaubt doch im Ernste wohl niemand. Die Schweizer Hotels arbeiten vor dem Kriege im Verhältnis zur ausländischen Hotelierie ausserordentlich billig und es wäre nur nützlich, der Reisewelt endlich mit allem Nachdruck vor Augen zu führen, dass der Schweizer Hotelier die Lehren dieses furchtbaren Krieges auch in kaufmännischer Hinsicht beherzigen lernte. Denn selbstverständlich kann das Ziel der Menüvereinfachung und der Einführung des à la carte-Systems nur das eine sein: kaufmännisch rationale Preispolitik und Hebung der Prosperität unserer Hotelindustrie!

Zur Einschränkung der Menus.

Nicht dass kein' und're Arbeit hätt.
Und nur um Zeit verlieren —
Man geht nicht zeitig hier zu Bett.
Hat Wach' zum spintisieren.
So lass ich denn, ganz seelenfroh,
Was Usus längst gewesen.
Und find' den Fall ganz à propos,
Man fängt an, zu genesen.
So darf die Sach' auf keinen Fall
In allem Tramp mehr gehen.
Ich hoff' denn doch, so überall
Wird man dies Wort verstehen.
So hab' ich denn es auch gewagt,
Ein' Meinung zu verlieren.
Wie immer bleibt sie frisch gesagt.
Es gilt kein' Ausprobieren.
Wer im Geschäft so wurde alt,
Erfahren sich darf werden.
Darf — gilt's des Patrons Wohlgehalt —
Auch dess' Int'resse kennen.
Und was für einen — gilt für All' —
Ohn' Unterschied im Lieben.
Ich hab' ja nur in diesem Fall
Für Heimatwohl — geschrieben.

Mit äusserstem Interesse wurde der Artikel „Einschränkung der Menus“ durchgelesen, und des bestimmtesten darf versichert werden, dass er in allen Teilen nur annehmbar ist und verdient, grundsätzlich unterstützt zu werden. Es ist doch wohl angesichts der kommenden noch grösseren Einschränkungen auf allen Gebieten geboten, einmal die ewige Rücksichtnahme beiseite zu lassen und rasche, energische Stellungnahme in der Frage zu veranlassen. Schon im ersten Kriegsjahr hat man den Gästen gegenüber zu weitgehende Konzessionen betreffend der Menus gemacht, aus lauter Furcht, man möchte den einen oder andern Gast verlieren. Vierterorts war diese Befürchtung eine grundlose; denn oft diejenigen, die mit Abreise drohten, gerade sie blieben — sagen wir es doch einmal ehrlich — sie blieben am liebsten. Man kann und darf sich nicht verhehlen, dass der Hotelier bis dato einfach zusehelt hatte. Wohl wurde da und dort gerechnet, aber die Grosszahl tat nichts zur Sache. Hatte einer gebremst, ging der Gast zum andern, der gabs ja noch! — Na, also, was denn weiter? — Ganz einfach, nach Notwendigkeit und Erfordernis die Menus einteilen und durchhalten! Vorerst ist beim Gast die Frage doch immer noch die: „Na, gibts auch was Gutes zu essen?“ — und da heisst es eben den extravaganten Wünschen entgegenzutreten. Wenn in allen Betrieben die Einheitlichkeit einsetzt, dass nirgends die bekannten Bevorzugungen eintreten — la même manière de manger —, dann hören ganz konsequent die Versuchsgäste à la «wenns geht, so gehts» auf und man lernt dann ein für allemal doch einsehen, dass es mit der Solidarität der Herren Hoteliers besser bestellt ist, als man im gewöhnlichen — eben zu kriegerischer Zeit so oft erfährt — mit den Worten: „Ja, beim Dingsdags noch (Hört, hört!) so allerlei“. Abgefahren damit — und zusammenstehen! — Jetzt schwingt Meister Document die Kochkelle und sein Sautier heisst Economie. Es dürfen keine Rücksichten mehr walten als die, welche man auf seinen Kollegen zu nehmen hat, dem es entsprechend weniger gut oder schlecht geht. Den grössten Dienst leistet sich jeder Hotelier, wenn er ohne Rücksicht auf die Person dem Programm der Sparsamkeit und Einschränkung zustimmt, und zwar möglichst bald! Immer noch besser spät als nie — wenn den verflixten «que dira tel ou tel?» — n'importe! Das Interesse eines ganzen Volkes — und nicht minder die Landesversorgung — bei einer solchen Notlage, sie verdienen weitgehendste Berücksichtigung. Setze man Sonderwünsche auf den à la carte-Zettel und lasse sie bezahlen — zahlen, das die Schwarten krachen. So hat man es anderorts schon lange gemacht — und niemand ist abgereist.

Eines Obers Meinung, dem seine Heimat lieb ist.

Von einem Vereinsmitglied in der Zentralschweiz erhalten wir zum gleichen Thema folgende Zuschrift:

Der Vorschlag in Nr. 7, es sei in den Hotels II. Ranges, eventuell auch in den erstklassigen Häusern, inskünftig die Vorspeise im Menü wegzulassen, kann nicht als glücklich bezeichnet werden. Das bescheidenste Haus I. Klasse könnte somit seine zwei Gänge geltend machen und vom besten Hotel II. Ranges würde es heissen: nur Suppe, Fleisch und Gemüse, — trotzdem mancher Gast in letzterem vielleicht ehensoviel oder mehr bezahlt als im ersteren. Von dem geplanten Unterschied ist förmlich abzuraten!

Kochlehrlingsprüfungen im Jahre 1917.

(Mitgeteilt vom Zentralbureau der Union Helvetia in Luzern.)

Verzeichnis der von den Experten des Schweizer Hotelier-Vereins und der Union Helvetia geprüften Behlrlinge.

| Datum der Prüfung | Name des Lehrlings | Heimort | Name und Ort des Hotels (Lehrstelle) | Dauer der Lehrzeit | Namen der Herren Experten | | Prädikat | |
|-------------------|--------------------|--------------------|--------------------------------------|--------------------|----------------------------|---------------------------------|-------------|-----------|
| | | | | | Schweizer Hotelier-Verein | Union Helvetia | theoretisch | praktisch |
| 12. März | Blaser Roger | St. Imier | Hotel Bären, Langenthal | 2 J. 10 M. | H. Haefeli | J. Fenner | 2 | 2 |
| 19. " | Boller Albert | Wetzikon | Hotel Victoria, Luzern | 3 | H. Haefeli | J. Fenner | 2 | 2 |
| 21. " | Marlin Eduard | Pratteln | Hotel International, Lugano | 2 | H. Haefeli | J. Fenner | 2 | 2 |
| 26. Januar | Müller Alfred | Schönenwerd | Hotel Aarhof, Olten | 2 | M. Schachenmann | H. Huggler, J. Caviezel | 2 | 2 |
| 28. März | Reuter Eduard | Basel | Hotel & Pension Strela, Davos-Platz | 2 | M. Schachenmann | H. Huggler, J. Caviezel | 2 | 1 |
| 30. " | Isler Wilhelm | Richterswil (Zch.) | Hotel Bären, Baden | 2 | Fr. Steiger | O. Wymann | 1 | 1 |
| 9. April | Horisberger Karl | Auswil (Bern) | Bürgerhaus Restaurant, Bern | 2 | A. Mennet, A. Haldimann | A. Imer | 2 | 2 |
| 9. " | Weber Gustav | Langnau | Bürgerhaus Restaurant, Bern | 2 | A. Mennet, A. Haldimann | A. Imer | 2 | 2 |
| 16. " | Widmer Fritz | Wynau | Zytglogge Restaurant, Bern | 2 | A. Mennet, A. Haldimann | A. Imer, Ch. Wyss | 2 | 2 |
| 19. " | Wälchli Armand E. | Madiswyl | Hotel Favorite, Bern | 2 | A. Mennet, A. Haldimann | Ch. Wyss | 1 | 1 |
| 16. " | Müller Alfr. | Zürich | Bahnhofbuffet, Chur | 2 | E. Bütikofer | L. Nadig | 1 | 2 |
| 25. " | Schöni Fritz | Heimenschwand | Dr. Turbans Sanatorium, Davos-Platz | 2 | J. Meier | H. Huggler, J. Caviezel | 1 | 2 |
| 26. " | Herrmann Adolf | Langnau | Hotel du Soleil, Delémont | 2 | Ed. Tritschler | Ch. Anselm | 2 | 2 |
| 28. " | Naef Hermann | Dietikon | Neues Posthotel, St. Moritz | 1 J. 10 M. | E. Baumann | O. Wymann | 3 | 1-2 |
| 30. " | Vaterlaus Fritz | Berg (Zch.) | Hotel Bielerhof, Biel | 2 | O. Mennet | Ch. Wyss | 3 | 2 |
| 21. Mai | Rosset Olivier | Lausanne | Hotel Bristol, Bern | 2 | Ad. Haldimann | A. Imer, Ch. Wyss | 1 | 1 |
| 2. Juni | Schmid Heinr. | Niederhasli | Hotel Rhätia, Arosa | 2 | Fr. Steiger | O. Wymann | 2 | 2 |
| 4. " | Ineichen Franz | Eglisau | Hotel Alexandra, Arosa | 2 | C. Schelling | J. Bantli | 2 | 1 |
| 18. " | Hauser Hans | Schüpfen | Hotel de la Poste, Bern | 2 | A. Imer, A. Haldimann | A. Imer, A. Haldimann, Ch. Wyss | 1 | 1 |
| 4. " | Bodmer Joh. | Därliken | Sanatorium Schatzalp, Davos | 2 J. 4 M. | J. Meier | H. Huggler | 1 | 1 |
| 14. " | Roshard Jos. | Jona | Hotel du Soleil, Delémont | 3 | Ed. Tritschler | Ch. Anselm | 1 | 1 |
| 26. Juli | Staufner Jak. | Basel | Hotel Belvédère, Davos-Platz | 2 | J. Meier | J. Caviezel | 1 | 1 |
| 22. August | Schumacher Paul | Mels | Hotel Glarnerhof, Glarus | 2 | Schoch | P. Grob | 1-2 | 1-2 |
| 22. " | Niggli Ernst | Heriswyl (Sol.) | Hotel Bristol, Bern | 2 | A. Imer | Ch. Wyss | 2 | 1 |
| 30. " | Gros Albert | Lausanne | Hotel Bernerhof, Bern | 2 | A. Imer, A. Mennet | Ch. Wyss | 3 | 2 |
| 11. September | Schmid Carl | Ober-Ehrendingen | Restaurant Café Spitz, Basel | 2 | Ed. Tritschler | Ch. Anselm | 1 | 1 |
| 1. Oktober | Schnebeli Hans | Winterthur | Hotel Victoria, Luzern | 2 1/2 | H. Haefeli | J. Fenner | 2 | 2 |
| 3. " | Schmidli Ernst | Wyonand | Hotel Rütti, Luzern | 2 1/2 | H. Haefeli | J. Fenner | 1 | 1 |
| 12. " | Troxler Jos. | Sursee | Hotel Engel, Luzern | 2 | H. Haefeli | J. Fenner | 1 | 2 |
| 16. November | Nussbaum Jos. | Ober-Aegeri | Sanatorium Inner-Arosa | 2 | C. Schelling, W. Wettengl. | J. Bantli, Birkmaier | 1-2 | 1-2 |
| 10. Dezember | Bongard Paul | ? | Kantine Beundenfeld, Bern | 3 | Ad. Haldimann, A. Imer | Ch. Wyss | 1 | 1 |
| 14. " | Bracher Rud. | Ruegsau | Hotel Bären, Bern | 2 | A. Mennet, A. Haldimann | Ch. Wyss | 2 | 2 |
| 11. " | Hitz Paul | Herisau | Hotel Kurhaus A.-G., Davos-Platz | 2 | M. Schachenmann | H. Hugler, E. Wieser | 1 | 1 |

Verzeichnis der von den Experten des Schweizer Hotelier-Vereins und des Intern. Verbandes der Köche geprüften Behlrlinge.

(Mitgeteilt vom Verband der Köche, Landesverwaltung Schweiz, Zürich.)

| Datum der Prüfung | Name des Lehrlings | Heimort | Name des Lehrlokals | Ort | Dauer der Lehrzeit | Namen der Herren Experten | | | Prädikat | |
|-------------------|--------------------|--------------|---------------------------|------------|--------------------|---------------------------|----------------|---------------------------------------|-------------|-----------|
| | | | | | | Schweizer Hotelier-Verein | Union Helvetia | Landesverwaltung Schweiz des I. V. K. | theoretisch | praktisch |
| April | Armin Baur | Bern | Hotel Pelikan | Zürich | Jahre 2 | Steiger | Steiger | Schott | 1 | 2 |
| " | Paul Preg | Wädenswil | Hotel Royal | Zürich | 2 | Steiger | Steiger | Schott | 2 | 1 |
| " | E. Wollenweider | Pfäffikon | Hotel St. Gotthard | Zürich | 2 | Steiger | Steiger | Schöfl | 1-2 | 1 |
| " | E. Waldburger | Hundwil | Hotel Limmathof | Zürich | 2 | Steiger | Steiger | Schott | 1-2 | 1 |
| " | Eug. Weisseringer | Zürich | Hotel Schwert | Zürich | 2 | Steiger | Steiger | Schott | 2 | 1-2 |
| " | Ernst Müller | Wohlen | Hotel Central | Zürich | 2 | Steiger | Steiger | Schott | 1-2 | 1 |
| " | Oskar Schätti | St. Gallen | Restaurant Huguenin | Zürich | 2 | Steiger | Steiger | Schott | 2 | 2 |
| " | Willy Brauer | Chemnitz | Hotel St. Gotthard | Zürich | 2 | Steiger | Steiger | Schott | 1-2 | 2 |
| Maï | Ernst Fischer | Bertschikon | Hotel National | Zürich | 2 | Steiger | Steiger | Schott | 1 | 1 |
| " | Ernst Moser*) | Lachen | Hotel du Lac | Rapperswil | 2 | Steiger | Steiger | Schott | 2 | 2*) |
| " | Emile Schenk | ? | Hotel Glockenhof | Zürich | 2 | Steiger | Steiger | Schott | 2 | 2 |
| " | Otto Zahn | ? | Hotel Pelikan | Zürich | 2 | Steiger | Steiger | Schott | 2 | 2 |
| " | Rob. Leuenberger | ? | Traiteur Vögeli | Zürich | 2 1/2 | Steiger | Steiger | Schott | 1 | 1-2 |
| " | Arnold Siegrist | Seengen | Stadt-Casino | Basel | 2 | Tritschler | — | Ulmer | 2 | 1 |
| " | Hermann Hafner | Bremgarten | Buffet Central | Basel | 2 | Tritschler | — | Ulmer | 2 | 1 |
| Oktober | Theodor Eckel | Basel | Hotel Euler | Basel | 2 | Tritschler | — | Ulmer | 2 | 2 |
| " | Ernst Pletscher*) | Zürich | Palace-Hotel | Caux | 2 | Steiger | Steiger | Schott | 3 | 2 |
| " | Ernst Schnebeli | Zürich | City-Hotel | Zürich | 2 1/2 | Steiger | Steiger | Schott | 1 | 1-2 |
| " | Jules Peyer | Olten | Hotel Engel | Wädenswil | 2 | Steiger | Steiger | Schott | 2 | 2 |
| " | Michel Hermann | Bönigen | Restaurant Alte Bayrische | Basel | 2 | für Wirte-Verein | — | Ulmer | 3 | 2 |
| " | Ernst Bauholzer | Buchs | Restaurant Kunsthalle | Basel | 2 | > Wanner | — | Ulmer | 3 | 3 |
| " | Reinhard Lipp | Zürich | Restaurant Schlüsselzunft | Basel | 2 | > Wanner | — | Ulmer | 2 | 2 |
| " | Albert Christen | Reimendingen | Restaurant Alte Bayrische | Basel | 2 | > Wanner | — | Ulmer | 2 | 2 |

*) Wurden auf der Meise in Zürich geprüft.

DEMANDEZ LES GRANDES MARQUES

au négociant et à l'hôtel

Dry Monopole
Heidsieck
Reims

ST EMILION 1906
HENRY TOURSIEZ
Beaune

CORDIAL MÉDOC
CAJOURD

ROYAL PORT
DELAFORCE SONS
LONDON

COURVOISIER
COGNAC

Champagne
Heidsieck Monopole - Reims

Bouchard Aîné & Fils, Beaune
Henri Coursier & Cie., Bordeaux
Delaforce Sons & Co., Oporto-London
Courvoisier S. A., Jarnac-Cognac

Liqueur
Cordial Médoc - Bordeaux

SCHUTZ-MARKE

**A. SENNHAUSER'S
HELVETIA
Backpulver**

**Puddingpulver
Crèmepulver
Saucepulver**

für Hotels und Restaurants - bel kilowisem Bezugs sehr vorteilhaft.

Nährmittel-Fabrik Helvetia
A. Sennhauser, Zürich
Rezeptbuch gratis, 2506

Hoteller sucht p. Occasion
ca. 50 m. Läufer

in Moquet oder Bouclé, gut erhalten, zu kaufen. Ferner:
60-80 St. Kaffeelöffel

event. auch Limonade- und Kakao-Fel. Schriftliche Offerten erbeten unter Chiffre P. 2561 an die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Zu verkaufen

Wir haben gegenwärtig eine Anzahl kleinere und grössere

Hotels

(Jahres- u. Saisongeschäfte) sowie

Gasthöfe, Pensionen, Cafés, Restaurants

in der ganzen Schweiz, zu ausserordentlich günstigen Bedingungen zu verkaufen. Nie wiederkehrende Kaufgelegenheit!

Schweiz. Hotel-Industrie
G. Kuhn-Eichacker
Zürich
106 Bahnhofstrasse 106.

Erstes und ältestes Spezial-Bureau dieser Branche.

Gute, preiswürdige Objekte werden stets zum Verkauf in Auftrag genommen.

Strengreelle u. gewissenhafte Vermittlung. 2484
Feinste Referenzen.

Schmierseife

weiss und gelb, in Kübeln von 35-65 Kilogramm, garantiert 3169 gute Qualität (Za. 17176) à Fr. 1.50 per Kilo.

Lagerhaus
Weiti-Furrer A.-G.
Müllerstrasse 16, Zürich.

**Mineralwässer
GOLISAU**

VERJANDT
BÜRO

IN ZÜRICH

Steuergläsauer auf den Tisch, denn es ist gut u. schweizerisch

Die Vormundschaftsbehörde der Bürgergemeinde Biel sucht auf Kommandes Frühjahr einen intelligenten Jüngling als

Rochlehrling

P. 1425 U in gutes Haus 2533

zu plazieren.

Offerten sind zu richten an die Burgerratskanzlei, Biel.

MONTREUX.

A louer Hôtel non meublé entre garo et débarcadère. Belle situation. 40 chambres. Confort moderne. S'adresser: London House, Montreux.

Kein Ersatz • Kein Ersatz • Kein Ersatz

Kein Ersatz

sondern das vollständige, natürliche, echte **Ei**

P. 30076 X. 5237

aber in ausgedünstem Zustand, ohne Beimischung.

Vorteile:
Kein Bruch
Kein beschädigtes Ei
Volle Ausnützung.
Man probiere es mit einer Omelette.

Für Hotels, Restaurationen etc. in Bächsen von 5, 10 und 50 Kilos.

Generalvertretung für die Schweiz der Etablissements von **JOHN LAYTON & CO LTD, LONDON**

11, Rue du Port GENÈVE Rue du Port, 11
Jede Auskunft wird auf Wunsch erteilt.

Kein Ersatz • Kein Ersatz • Kein Ersatz

**NEUCHÂTEL
PERRIER**

SAINT-BLAISE
HORS CONCOURS
MEMBRE DU JURY
BERNE 1914.

Za 1314 g 3133

Montana-Vermala (Valais)

A vendre Pension Grand Chalet.

pour cause de décès, la 25 chambres, avec balcons, tout confort. Situation splendide pour clinique. Pour les conditions s'adresser à l'avocat-notaire **P. Devautryer, Sierre.** 2531

Schweizerische Actien-Gesellschaft
BAMBERGER, LEROI & Co., ZÜRICH

Fabrik sanitärer Einrichtungen

**SOCIÉTÉ ANONYME SUISSE
BAMBERGER, LEROI & CIE, ZURICH**

Fabrication d'appareils sanitaires 2417

Brotkartenfreie Biscuits

Petits fours assortiert
Maccarons surfin :: Dessert assortiert
per Kilo Fr. 7.25. 2530

Nur für Schweizer-Konsum.

Fabrikniederlage **D. Hermerdinger, Bern.**

Grosses, bestrenommiertes Restaurant in Zürich

sucht zu baldigem Eintritt tüchtigen, zuverlässigen und energischen

Chef de service

(Schweizer), sprachenkundig, durchaus gewandt im Verkehr mit dem Publikum sowie in der Beaufsichtigung und Leitung des Personals; in Küchen-, Keller- und Restaurationsbetrieb bewandert. Gut honorierte Stellung. Ausführl. Offerten begleitet von Zeugnischriften, Referenzen und Photographie an **Bahnpostfach 20,824, Zürich.** 2525

**Verkauf event. Verpachtung
Grand Hotel mit anschliessender Kuranstalt**

in
erstklassigem, berühmtem Luftkurort

auch sehr geeignet als Sanatorium oder Erziehungsanstalt.

Anfrage unter Chiffre W. R. 2472 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Dr. Krayenbühls Nervenheilanstalt „Friedheim“

Zihschlacht (Schweiz), Eisenbahnstation Amriswil.

Nerven- u. Gemütskranke, Entwöhnungskuren

(Alkohol, Morphium, Kokain usw.) • Sorgfältige Pflege. • Gegründet 1891.
Hausarzt: **Dr. Wannier.** Mg. (Za 1033 g/3147) Chefarzt: **Dr. Krayenbühl.**

P. 30786 L. L'HORAIRE ULTRA-RÉDUIT 5238

restitue de l'importance aux petites villes.

**A louer de suite ou à vendre
Hôtel-Pension du Lac, Coppet**

restauré récemment. Terrasse renommée.
Offres à Case post. No. 10,356, Lausanne-Maupas.

**7000 garantiert
Largesten Gewinn!**

Jedem Besitzer einer gezogenen Serie = 30 Lose der **Schweizer. Prämien-Obligationen der Typographia Bern** innerer der ersten 28 Ziehungen.

Jedes dieser Lose wird zurückbezahlt sei es mit einem Haupttreffer von Fr. 50,000, 30,000, 20,000, 10,000, 8000, 7000, 5000, 4000 usw. oder wenigstens mit der Einlage von Fr. 10 im Laufe von 200 grossen Ziehungen. Summe der Gesamttröffer Fr. 3,028,370.

| | |
|----------------------------|------------|
| Darunter die Haupttröffer: | |
| 1 à | Fr. 50,000 |
| 1 à | 30,000 |
| 2 à | 20,000 |
| 24 à | 10,000 |
| 36 à | 8,000 |
| 24 à | 7,000 |
| 11 à | 6,000 |
| 1 à | 5,000 |
| 2 à | 4,000 |
| 2 à | 3,000 |
| 183 à | 2,000 |
| und 14,846 verschiedene à | 1,000 |
| Fr. 200, 100, 100 usw. | |

Koncessionäre d. Prämien-Anleihe der Typographia Bern:

Bankeffekten- und Kommissionshaus A.-G. Bern, Monbijoustr. 15

Telephon 48 20
Postcheckkonto: 1111291

Die Ziehungen werden unseren Kunden zugängig gestellt.

Bestellschein

An das Bankeffektenhaus A.-G. Bern, Monbijoustrasse 15
Koncessionäre des Typographia-Anleihe.

Hiermit bestelle ich bei Ihnen:

..... Stück Original-Prämienobligation der Typographia Bern à 10 Fr. per Stück.
..... Stück komplettes Serien (je 30 Prämien-Obligationen) à 300 Fr. per Serie.

*gegen Barzahlung.
*gegen monatliche Zahlungen à Fr. in laufender Rechnung.
*gegen monatliche Zahlungen à Fr. in laufender Rechnung.

Das Kapital () habe ich auf Ihr Postkonto (1111291) einbezahlt.
* Betrag . . .) wolle Sie mir nachahmlich möglich haben lassen.
* Rechnungswesen durchstreichen.

Name:
Ort:

Tenancier

Ensuite de démission honorable du titulaire actuel, la place de tenancier du

NOUVEAU CERCLE à La Chaux-de-Fonds

est mise au concours. Entrée en fonctions le 1er Mai 1918.

Les offres détaillées, avec références, doivent être adressées à **M. Théophile Rubeli**, président de la Commission administrative, qui donnera tous les renseignements concernant le cahier des charges. 5241

Gesucht Direktion

von kinderlosm Ehepaar, Schweizer, immer in leitender Stellung tätig gewesen. Hochgebirge bevorzugt. Offerten unter **F. 25330 H.** an die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Jede Art - jede Preislage in

Vorhängen

Praktische Stoffe für Zimmer. Spezialitäten f. öffentl. Räume. Muster sof. zu Dienst.

F. Stäheli & Co.
St. Gallen 10.

Unsere Mitglieder sind gebeten, die Inserenten unseres Blattes in erster Linie zu berücksichtigen.

Buchhaltungen

Neueinrichtungen
Nachtragungen
Ordnern vernachlässigter Buchhaltungen
Bilanzen
Za. 2554 g besorgt zuverlässig und diskret 3164
E. Isler, Zürich
Turnerstrasse Nr. 27.

Feinster Apéritif :: Feinster Liqueur

**Allein echtes
Burgermeisterli**

:: nicht trübend ::
dem neuen Gesetz entsprechend

Fabr. seit 1815 :: Alleiner Fabrikant
E. Meyer, Basel

Prämirt: Bern 1857, Basel 1877, Zürich 1883, Paris 1889
Basel 1901 Goldene Medaille 2235

Aus erst. Hand zu verkaufen: Aus 1^{er} Früchten u. Zucker, ohne Beimischung bereitet

Brombeer-Confiture
in Kesseln à Fr. 2.50 per Kilo, franko.

Aepfel- und Birnen-Honig
in Kesseln à Fr. 3.- per Kilo.

Die Kesseln wiegen 6 Kilo und werden brutto für netto verkauft und im Retourgabe mit Fr. 2.- rückvergütet. Bestellungen an **Hermann Kunz**, zum Seehof, Männedorf. 2564

P. 971 G 5235

TEE

CEYLON u. SOUCHONG

offen und gepackt, offeriert in bester Qualität

Charles Osterwalder, St. Gallen

Kolonialwaren en gros, beim Speisecor. • Telephon 935.

Hotel-Verkauf.

In Zürich, in nächster Nähe des Hauptbahnhofes, ist ein **Hotel II. Ranges** (ca. 100 Betten), unter günstigen Bedingungen sofort zu verkaufen. Die Gebäulichkeiten und das Mobiliar befinden sich in gutem Zustande. Lage und Frequenz sind vorzüglich. Die Liegenschaft kann auch für beliebige andere Geschäftszwecke verwendet werden. Nähere Auskunft erteilt:

Das Sachwalterbureau
J. Beringer, alt Stadtmann, und Dr. jur. E. Bosshart,
(Oe F. 1468 Z.) Schweizergasse 14, Zürich I. 4078

**Mandelkernenöl
Haselnusskernenöl**

sind erstklassige Speiseöle, zum Backen, Kochen und als Salatöl verwendbar.

Charles Osterwalder, St. Gallen

Kolonialwaren en gros. — Telephon 935. 5234

Gebrüder Wieland
erstellen vorteilhaft

Elektrische Licht- und Kraftanlagen jed. Art

Bureau und Verkaufslokal:
Stampfenbachstr. 42, Zürich

AXA

KAFFEE-GROSSRÖSTEREI • MALZKAFFEE-FABRIK
S. PLÜSS, BASEL.

Fachmännlich ausgewählte Qualitätskaffee, Malzkaffee.
Spezialmischung „Halb und Halb“. (21653)

Avis très important à M.M. les Hôtelières.

Avant la réouverture de vos établissements on d'y faire des changements hygiéniques, consultez et faites faire l'inspection des installations sanitaires, égouts, etc., par un spécialiste et obtenez pour la satisfaction de vos clients un certificat sanitaire, signé par ingénieur sanitaire diplômé de l'Association de l'Institut Royal d'Hygiène et de l'Institut Sanitaire de Londres. Adresser demandes sous chiffre L. 2563 M. au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels, Bâle.

AUTOFRIGOR A.G.
Zürich

Bureau- und Ausstellungsraum
31 Utoquai ZÜRICH 8 Utoquai 31
Telephon: Holtlingen 92.17

Klein-Kühlmaschine
„Autofrigor“ (völlig automatisch)

für
Hotels
Restaurants
und
Delikatessen-Handlungen.

Mehrfach patentiert
in vielen Staaten: (2073) 27.17

Fettskala zur Fettkarte.

Die eidgenössische Fettzentrale hat in Ausführung von Art. 9 der Verfügung des schweizerischen Volkswirtschaftsdepartements vom 16. Februar 1918 über die Fettkarte für die gewerbmässige Verarbeitung von Fett in Speisen und deren Abgabe folgende Fettskala zur Fettkarte aufgestellt, die Zahnenden des Publikums in den Hotel und Wirtschaften an leicht sichtbarer Stelle anzuschlagen ist:

| | Fett od. Oel gr. | Butter gr. |
|--|---------------------|---------------|
| Suppen | | |
| Gehüllene Suppen | 2½ oder 2½ | |
| Eier- und Mehlspeisen | | |
| Spiegeleier per 2 Stück | 5 | |
| Rührer | 10 | |
| Omelette mit feinen Kräutern | 10 | |
| Omelette mit Käse | 10 | |
| Omelette mit Espizzen | 15 | |
| Flanckuchen | 15 oder 15 | |
| Nudeln oder Macaroni mit Zwiebeln | 10 oder 10 | |
| Macaroni mit Tomaten | 5 oder 5 | |
| Spätzli mit Zwiebeln | 10 oder 10 | |
| Käsekuchen, 8 Stück auf 1 Pfund Teig | 25 oder 25 | |
| Zwiebelkuchen, 8 Stück auf 1 Pfund Teig | 25 oder 25 | |
| Käseauflauf | 25 oder 25 | |
| Risotto | 15 | |
| Fische | | |
| Fische gebacken | 17½ | |
| Fische geoffen mit gewöhnlicher Sauce | 10 | |
| Fische grilliert | 20 | |
| Ochsenfleisch | | |
| Rindsbraten gedämpft | 5 | |
| Hohrücken | 5 | |
| Ochsenfiletbraten | 5 | |
| Beefsteak | 10 oder 10 | |
| Beefsteak mit Madeira | 10 | |
| Entrecôte | 10 oder 10 | |
| Rampsteak | 10 oder 10 | |
| Doppel-Beefsteak (Chateaubriand) | 15 oder 15 | |
| Gulasch ungarisch | 5 | |
| Gulasch von Filet | 10 oder 10 | |
| Kutteln geschmetzelt oder Lyonnaise | 10 oder 10 | |
| Kutteln en sauce | 5 oder 5 | |
| Kutteln-Salat | 5 | |
| Ochsenmilch oder -Leber | 10 oder 10 | |
| Kalbfleisch | | |
| Braten | 5 | |
| Côtelette nature | 10 oder 10 | |
| Côtelette paniert | 15 oder 15 | |
| Schnitzel paniert | 15 oder 15 | |
| Schnitzel nature | 10 oder 10 | |
| Paprikaschnitzel | 10 | |
| Jägerschnitzel | 10 | |
| Fleischwügel | 10 oder 10 | |
| Voressen | 7½ oder 7½ | |
| Voressen weiss | 7½ oder 7½ | |
| Geschmetzeltes Kalbfleisch | 10 oder 10 | |
| Nierli oder Leberli | 10 oder 10 | |
| Lebersemiten | 15 oder 15 | |
| Milken | 5 oder 5 | |
| ½ Hirn mit Weissauce | 10 | |
| Kalbskopf nach Schildkrötenart (en tortue) | 5 | |
| Kalbskopf oder -Zunge in brauner Sauce | 2½ oder 2½ | |
| Kalbszunge in weisser Sauce | 10 | |
| Kalbskopf vinaigrette | 5 | |
| Kalbskopf gebacken | 17½ | |
| Kalbsaxe | 10 | |
| Kalbsfisse gebacken | 17½ | |
| Wildpret | | |
| Wildschweinbraten | 5 | |
| Hasen- und Rehpfleger | 10 | |
| Hasen- und Rehbraten | 5 | |

| | Fett od. Oel gr. | Butter gr. |
|--|---------------------|---------------|
| Hammelfleisch | | |
| Schafschraoten | 5 | |
| Schafschotelette | 10 | |
| Hammelschops auf Rost | 10 oder 5 gr. Oel | |
| Hammelpfeffer | 5 | |
| Nierli am Spieß | 5 gr. Oel | |
| Lammbraten | 5 | |
| Gilzbraten | 5 | |
| Schweinefleisch | | |
| Braten | 5 | |
| Côtelette nature | 5 oder 5 | |
| Côtelette paniert | 15 | |
| Pfeffer | 7½ | |
| Nierli, Leberli und Bratwurst | 10 oder 10 | |
| Bratwurst mit Zwiebeln | 15 oder 15 | |
| Geflügel | | |
| ½ Guggeli, Taube, Wildente und Rebhuhn | 5 oder 5 | |
| Bresshuhn und Bressente (¼) | 5 oder 5 | |
| Truthahn und junge Gans (Portion) | 5 oder 5 | |
| Kalte Braten | | |
| 1 Portion | 5 | |
| ½ Portion | 2½ | |
| Gemüse | | |
| Kartoffel-Röstli | 10 oder 10 | |
| Kartoffeln gebacken (pommes frites) | 15 | |
| Kartoffelstock | 10 oder 5 | |
| Kartoffelschnitz (pommes châteaux) | 10 oder 10 | |
| Grüne Erbsen und Bohnen | 10 | |
| Blumenkohl ohne reine Buttersauce | 5 | |
| Spargeln en sauce | 10 | |
| Sauerkraut | 5 | |
| Spinat oder Carotten | 7½ oder 7½ | |
| Espilze | | |
| Eierschwämme | 7½ | |
| Steinpilze und Morcheln | 10 oder 10 | |
| Edelpilze (Champignons) | 7½ | |
| Salat | | |
| Kopfsalat per Portion | 5 gr. Oel | |
| Specksalat | 5 | |
| Gurkensalat | 5 gr. Oel | |
| Tomatensalat | 5 gr. Oel | |
| Kartoffelsalat | 5-10 gr. Oel | |
| Gemüsesalat | 5 gr. Oel | |
| Süsse Speisen | | |
| Omelette mit Konfitüre oder Rhum | 10 | |
| Soufflé | 15 | |
| Puddings | 10 | |
| Saucen | | |
| Weisse Sauce | 10 | |
| Braune Sauce | 2½ oder 2½ | |
| Vinaigrette | 5 gr. Oel | |
| Fertige Tagesplatten garniert | 7½-30 | |
| Mittagessen und Nachtessen | | |
| Suppe, 1 Gang und Gemüse | 7½ | |
| Suppe, 2 Gänge und Gemüse | 7½-30 | |
| Für extra bewilligte Festessen: entsprechender Zuschlag. | | |
| Dessert eventuell extra zu berechnen; Butter- und Mehlcoupons je nach Beschaffenheit des Dessert extra abzufordern. | | |

Echelle de graisse pour la carte de graisse.

Selon l'art. 9 du décret du Département de l'Economie publique du 16 Février 1918, la Centrale fédérale des Graisses a établi une échelle de graisse, qui doit être affichée dans les Hôtels, Restaurants et Auberges, à un endroit bien en évidence, et dont voici la teneur:

| | Graine ou Huile gr. | Beurre gr. |
|--|------------------------|---------------|
| Potages | | |
| Potages liés | 2½ ou 2½ | |
| Oufs et farineux | | |
| Oufs au plat, 2 pièces | 5 | |
| Oufs brouillés | 10 | |
| Omelette aux fines herbes | 10 | |
| Omelette au fromage | 10 | |
| Omelette aux champignons | 15 | |
| Omelette plate | 15 ou 15 | |
| Nouilles ou macaronis aux oignons | 10 ou 10 | |
| Macaronis aux tomates | 5 ou 5 | |
| Spätzli aux oignons | 10 ou 10 | |
| Gâteau au fromage, 8 pièces par livre de pâte | 25 ou 25 | |
| Gâteau aux oignons | 25 ou 25 | |
| Soufflé au fromage | 10 | |
| Risotto | 15 | |
| Poissons | | |
| Poissons froids | 17½ | |
| Poissons bouillis sauce | 10 | |
| Poissons grillés | 20 | |
| Bœuf | | |
| Beuf braisé | 5 | |
| Roastbeef | 5 | |
| Filet de bœuf | 5 | |
| Beefsteak | 10 ou 10 | |
| Beefsteak au madère | 10 | |
| Ent. scôte | 10 ou 10 | |
| Rampsteak | 10 ou 10 | |
| Chateaubriand | 15 ou 15 | |
| Goulache hongrois | 5 | |
| Goulache à la minute | 10 ou 10 | |
| Tripes sautées ou Lyonnaise | 10 ou 10 | |
| Tripes en sauce | 5 ou 5 | |
| Salade de tripes | 5 | |
| Rognons ou foie de bœuf | 10 ou 10 | |
| Veau | | |
| Rôti | 5 | |
| Côtelette nature | 10 ou 10 | |
| Côtelette panée | 15 ou 15 | |
| Escalope panée | 15 ou 15 | |
| Escalope nature | 10 ou 10 | |
| Escalope au paprika | 10 | |
| Escalope chasseur | 10 | |
| Panquette de veau | 10 ou 10 | |
| Ragoût de veau | 7½ ou 7½ | |
| Blanquette de veau | 7½ ou 7½ | |
| Emincé de veau | 10 ou 10 | |
| Rognons ou foie | 10 ou 10 | |
| Escalope de foie sautée | 15 ou 15 | |
| Ris de veau | 5 ou 5 | |
| ½ Cervelle au vin | 10 | |
| Tête de veau en tortue | 5 | |
| Tête ou langue de veau sauce brune | 2½ ou 2½ | |
| Langue de veau sauce blanche | 10 | |
| Tête de veau vinaigrette | 5 | |
| Tête de veau frite | 17½ | |
| Jarret de veau | 10 | |
| Pieds de veau frits | 17½ | |
| Gibier | | |
| Sanglier | 5 | |
| Civet de lièvre et de chevreuil | 10 | |
| Rôti de lièvre et de chevreuil | 5 | |
| Mouton | | |
| Rôti | 5 | |
| Côtelettes | 10 | |
| Chops de mouton grillés | 10 ou 5 gr. huile | |
| Ragoût de mouton | 5 | |
| Rognons à la broche | 5 gr. huile | |
| Agneau | 5 | |
| Cabris | 5 | |
| Porc | | |
| Rôti | 5 | |
| Côtelette nature | 5 ou 5 | |
| Poulet et Caneton (¼) | 15 | |
| Ragoût | 7½ | |
| Rognons, foie, saucisse | 10 ou 10 | |
| Saucisse aux oignons | 15 ou 15 | |
| Rôti froid | | |
| ½ Poussin, Pigeon, Canard sauvage et Perdreau | 5 ou 5 | |
| Poulet et Caneton (¼) | 5 ou 5 | |
| Dindon et Oie (la portion) | 5 ou 5 | |
| Rôti froid | | |
| 1 portion | 5 | |
| ½ portion | 2½ | |
| Légumes | | |
| Pommes sautées | 10 ou 10 | |
| Pommes frites | 15 | |
| Pommes purées | 5 | |
| Pommes châteaux | 10 ou 10 | |
| Petits pois et Haricots verts | 10 | |
| Choux-fleurs sans sauce au beurre | 10 | |
| Asperges sans sauce au beurre | 10 | |
| Choucroute | 5 | |
| Epinards ou Carottes | 7½ ou 7½ | |
| Champignons | | |
| Chanterelles | 10 | |
| Cèpes et Morilles | 10 ou 10 | |
| Champignons | 7½ | |
| Salade | | |
| Laitues (par portion) | 5 gr. huile | |
| Salade de lard | 5 | |
| Salade de concombre | 5 gr. huile | |
| Salade de tomates | 5 gr. huile | |
| Salade de pommes de terre | 5-10 gr. huile | |
| Salade de légumes | 5 gr. huile | |
| Entremets | | |
| Omelette aux confitures ou au rhum | 10 | |
| Soufflés | 15 | |
| Pouding | 10 | |
| Sauces | | |
| Sauce blanche | 10 | |
| Sauce brune | 2½ ou 2½ | |
| Sauce vinaigrette | 5 gr. huile | |
| Plats du jour garni | 7½-30 | |
| Dîner et souper | | |
| Potage, 1 plat et légumes | 7½ | |
| Potage, 2 plats et légumes | 7½-30 | |
| Pour banquet autorisé: supplément. | | |
| Pour les Entremets: des coupes de graisse et de farine peuvent être exigés selon la composition des mets. | | |

