

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

**Autor:** Fehr, René  
**Illustration:** Maikäfer für Schlemmer

### **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:** 29.11.2024

**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 Tieren leckere Speisen. Beachten Sie hier als abschreckendes Beispiel diese Menükarte:

## Maikäfer frits

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

## Maikäfer Noisette

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

## Maikäfer Messini

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

## Maikäfer Anisette

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

## Maikäfer Vana-Vana

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

## Maikäfer Feuilletée

In Curry-Rahmsauce mit Bananenscheiben 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