

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

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 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

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 Feuilleté

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

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 Gemüsehülentenne und einem Schuss weissem Rum.
Serviert mit Trockenreis
Fr. 12.50