

Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 48 (1975)

Heft: 5

Artikel: Wohlbehagen im Speisewagen

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-773520>

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

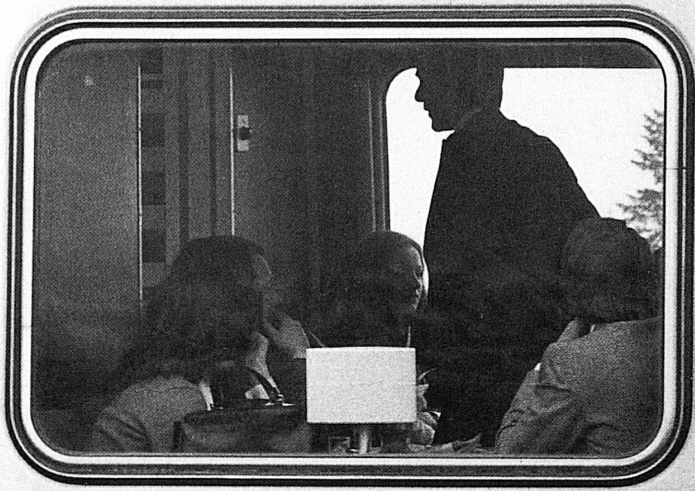
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

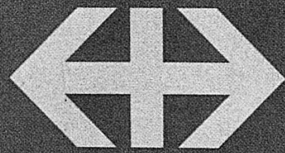
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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



B B



C F



Wohlbehagen im Speisewagen



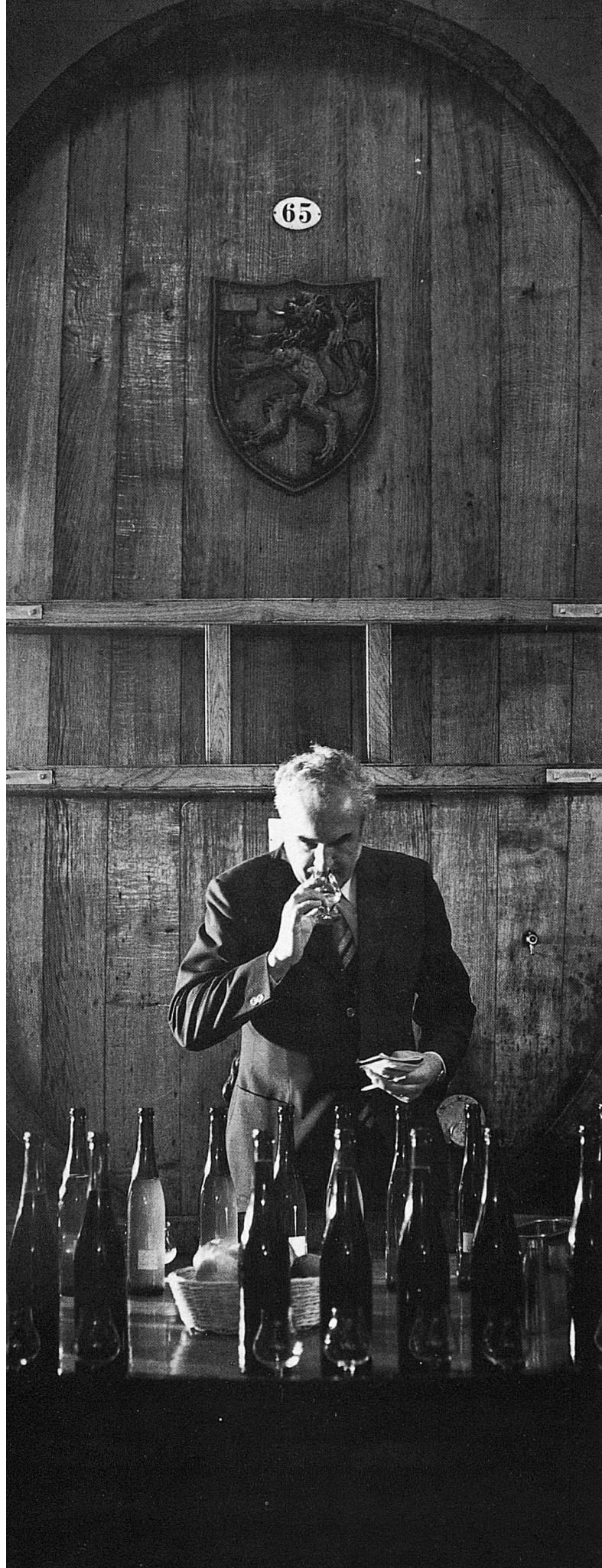
Die Swiss-Express-Züge, die ab 1. Juni zwischen Bodensee und Genfersee verkehren, führen neu konzipierte Speisewagen. In der «Superküche» werden alle Speisen frisch zubereitet. Sie ist mit geräumigen Kühlschränken, Hochleistungsbackofen sowie neuer Kaffeemaschine und erstmals einer eingebauten Geschirrwashmaschine versehen. Im klimatisierten Restaurant ist an 2er- und 4er-Tischen gedeckt, und man nimmt auf Stühlen statt der bisherigen festen Bänke Platz. Photos W. und P. Studer

Les trains Swiss Express circulant entre le lac de Constance et le Léman seront dotés à partir du 1^{er} juin de wagons-restaurants d'un genre nouveau. Tous les mets seront préparés directement dans le «laboratoire culinaire» équipé de vastes frigos, d'un four à cuisson rapide, d'une nouvelle machine à café et aussi, pour la première fois, d'une machine à laver la vaisselle. Le restaurant climatisé est garni de tables pour quatre et pour deux personnes, et des chaises remplacent les anciens bancs fixes

I treni Swiss express che a partire dal 1° giugno circoleranno tra il lago di Costanza e il lago di Ginevra, condurranno anche delle carrozze ristorante di nuova concezione. Nella «super-cucina» tutti i pasti verranno preparati freschi. Questa cucina sarà equipaggiata con spaziosi frigoriferi, forni d'alta prestazione e così anche con delle nuove macchine da caffè e per la prima volta saranno anche a disposizione delle macchine lavastoviglie incorporate. Nel ristorante climatizzato si troveranno tavole con coperti per due e per quattro persone e si prenderà posto su sedie anziché su panche fisse come è ora il caso

The Swiss express trains which will run between the Lakes of Constance and Geneva as from June 1, 1975, have restaurant cars embodying a new conception. All food is freshly prepared in the "super-kitchen". This is equipped with spacious refrigerators, high-duty ovens, a new coffee machine and—for the first time—a built-in dish-washer. There are tables for two and for four in the air-conditioned restaurant car, and chairs have replaced the bench-type seats used hitherto





Die Weinkarte des Speisewagens bietet einen erfreulichen Querschnitt durch die Rebgebiete der Schweiz. Dass nur ausgezeichnete Weine in den Keller der Speisewagengesellschaft gelangen, dafür sorgt deren Direktor persönlich auf seiner alljährlichen Degustationsreise (links).

Rechts: Der TEE Cisalpin in den Walliser Rebbergen, wo der Fendant wächst.

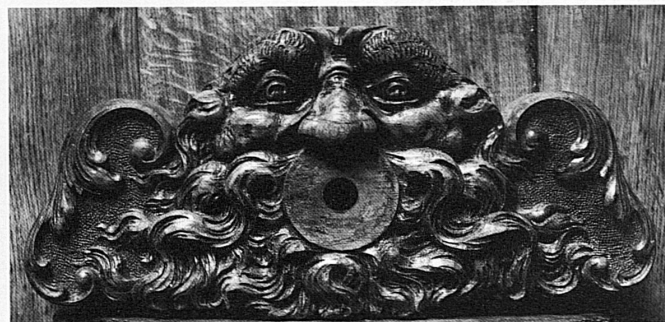
Folgende Seiten: Ein Tessiner Weinberg an der Gotthardlinie mit den typischen Pergolen, an denen sich die Merlot-Rebe emporrankt. Der Speisewagen ist nicht allein ein Tip für den Weinliebhaber, fast legendär ist auch die Käseplatte, die zu jedem Menü serviert wird

La carte des vins du wagon-restaurant offre une gamme réjouissante de crus de toutes les régions viticoles de Suisse. Au cours de son voyage annuel de dégustation (à gauche), le directeur veille personnellement à ce que les caves de la Compagnie des wagons-restaurants n'accueillent que des vins de choix.

A droite: Le TEE Cisalpin traverse les vignobles du Valais, qui produisent le fendant.

Pages suivantes: Une vigne tessinoise, sur la ligne du Gothard, avec sa pergola caractéristique où mûrit en automne le merlot.

Le wagon-restaurant n'est pas renommé seulement pour la qualité de ses vins; on y sert aussi avec chaque menu le légendaire plateau de fromages



La lista dei vini della carrozza ristorante offre un panorama molto interessante sulle regioni vinicole della Svizzera. Affinché le cantine della Società che gestisce le carrozze ristorante possano essere rifornite solamente di vini di eccellenti qualità, il direttore provvede personalmente a questo compito in occasione dei suoi viaggi annuali di degustazione (a sinistra).

A destra: Il TEE Cisalpin attraverso i vigneti del Vallese dove si produce il Fendant.

Le pagine che seguono: Un vigneto ticinese presso la linea del San Gottardo con le sue tipiche pergole dove matura l'uva Merlot.

La carrozza ristorante non è solamente un suggerimento per i conoscitori di vini, ma essa è anche quasi leggendaria per i suoi assortimenti di formaggio che vengono serviti con ogni menù

The wine list in the restaurant car offers an excellent geographical cross-section of Switzerland's wines. The director himself makes sure that only first-class wines enter the cellars of the Swiss Dining Car Company by undertaking a yearly tasting trip (left).

Right: The TEE Cisalpin in the vineyards of the Valais where the Fendant grapes grow.

Following pages: A Ticinese vineyard on the Gotthard line with its typical pergolas, over which the Merlot vines climb.

The restaurant car also has specialties in store for others, not only for the wine connoisseur: the cheese course served with every menu enjoys almost legendary fame



