Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **93 (1967)**

Heft 21

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

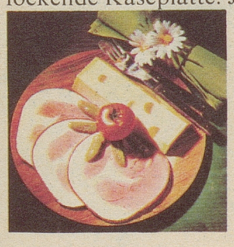
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Appenzeller, Marken-Tilsiter, Emmentaler, Hobelkäse, Schabzieger, Camembert suisse, Greyerzer, Reblochon

Zum Znacht? Am liebsten Käse!

Eine (praktische) Sommerabend-Idee für junge und junggebliebene Romantikerinnen: sparen Sie sich das Kochen – servieren Sie zum Znacht eine rasch gerichtete, verlockende Käseplatte. Ja, Käse als Hauptgang! Feinschmecker sind begeistert davon.



Vorschläge für Käseplatten-Menüs aus dem neuen Rezeptheft:

Emmentaler Bauernplatte: *Buure-Hamme und ein schönes Stück Emmentaler. Bauernbrot gehört dazu oder noch besser eine echte Berner Röschti.*

Gourmet-Dessert: *Tilsiter mit Birnen – eine Überraschung für den Gaumen und gut für die schlanke Linie.*

(Ernährungswissenschafter auch.) Weil die vielfältigen Schweizer Käsesorten sich stets neu und überraschend kombinieren, mit den übrigen Beigaben ideal aufrunden lassen zu einer einfachen oder festlichen, immer vollkommenen Mahlzeit: dem Käseplatten-Znacht.

Wie Sie mit einer kunstgerecht zusammengestellten, hübsch garnierten und mit den richtigen Beigaben servierten Käseplatte Komplimente einheimsen können, verrät Ihnen die neue farbige Rezeptbroschüre «Vom Schweizer Käse und wie man ihn **heute** serviert». Das mit schönen Farbbildern reich illustrierte Heft ist für 80 Rappen mit dem ausgefüllten Coupon erhältlich.

Ich wünsche die Zustellung des Rezeptheftes «Vom Schweizer Käse und wie man ihn heute serviert».

Senden Sie den **in Blockschrift** ausgefüllten Coupon und 8 Zehnermarken in verschlossenem Umschlag an die Schweizerische Käseunion AG, Postfach 1762, 3001 Bern.

Frau/Frl./Herr: _____

Strasse: _____

Ort/Postleitzahl: _____ NE 17

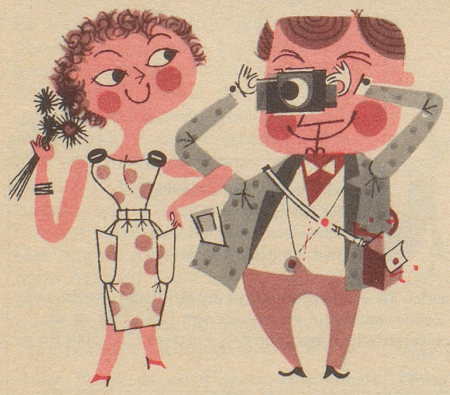
GRAUBÜNDEN

himmelnah und sonnenhell
jeder Ort ein Freudenquell

Ein wunderbares abgestuftes alpines Reizklima, Naturschönheiten von unerschöpflicher Fülle und viele bewährte Heilbäder zeichnen Graubünden als Ferienland aus.
Herrliche Wanderwege; abwechslungsreiche Ausflugsmöglichkeiten mit der Rhätischen Bahn, Alpenpost, privaten Cars und Bergbahnen; alle Sporte (Golf, Tennis, Reiten, Baden, Segeln, Fischen, Bergsteigen); zahlreiche kulturelle Sehenswürdigkeiten und Veranstaltungen; Badekuren in den Heilbädern; gepflegte Hotels und Gaststätten; angenehme Ferienwohnungen; gutgeführte Privatschulen und Kinderheime.

Arosa Davos St. Moritz
Flims Klosters Pontresina
Lenzerheide-Valbella
Bad Scuol-Tarasp-Vulpera
Celerina Silvaplana Sils i. E.
Chur Bad Passugg Parpan
Tschiertschen Thusis/Viamala
Savognin Poschiavo
Seewis i. P.
Ilanz Sedrun

Graubünden



Prospekte mit Gebiets- und Ortsbeschreibungen, Hotelführer «Graubünden» und Auskünfte durch die Reiseagenturen, die örtlichen Verkehrsbüros und durch den Verkehrsverein für Graubünden, 7000 Chur.