

# **Gastronomie : imagerie gastronomique = immagini gastronomiche = metáfora gastronómica**

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **39 (1966)**

Heft 9

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-778331>

## **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.



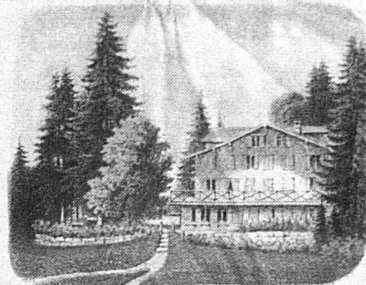
HOTEL GIESSBACH



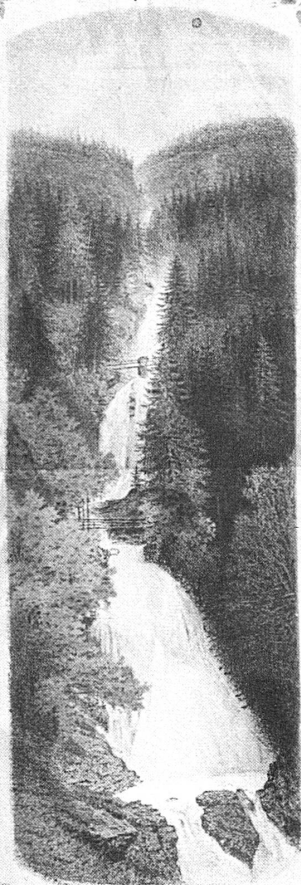
VUE AU LAC



CHALET



RESTAURANT



GIESSBACH

## Dinner du 19 Juin 69.

Potage à la rive Consommé.

### Relevé.

Langon du rhin sauce hollandaise  
Filet de bœuf à la richelieu

### Entrées.

Cotelette de manille à la panypadour.  
Riz de veau à la Mouspessier  
Galantine de volaille à la Bagration.

### Légumes

Haricots verts à l'anglaise  
Asperges sauce allemande.

### Prinsep à la Romaine.

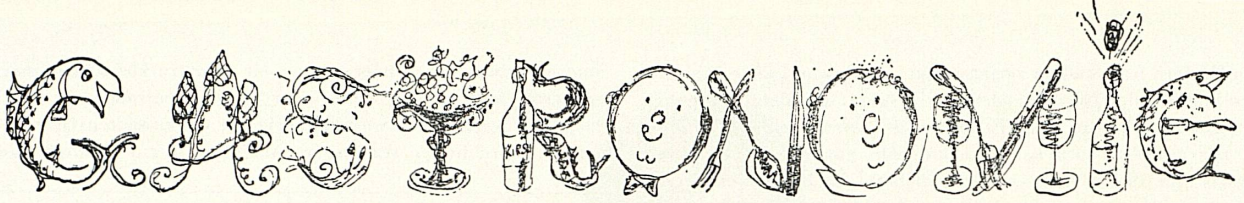
#### Rotis.

Quartier de chevreuil sauce poirotade.  
Chapons truffé  
Buisson d'arivisses.  
Salade.

#### Entremets.

Pudding à la cambacacise sauce au rhum.  
Soufflé parisienne  
Gateau breton historique  
Glacé à la vanille.  
Croque en bouche de bon en surprise.

Kougat Oberlandaise



ZEICHNUNG / DESSIN: HANS FISCHER / FIS

## IMAGERIE GASTRONOMIQUE

La diversité des paysages et des climats de la Suisse se reflète dans la cuisine, qui est variée à l'infini – et par cela tentante pour le voyageur. La gamme des vins n'est pas moins riche. Du Jura au sud des Alpes, la saveur des mets change avec celle des herbes. La circulation séculaire des hom-

fierté dans la préparation des poissons), des carnotzets de la Suisse romande aux salles rustiques, revêtues de bois de mélèze, des auberges de l'Engadine, la diversité de la cuisine suisse et des vins enchante partout le touriste, auquel on offre chaque jour de nouvelles surprises. Les restaurants des grandes villes et centres touristiques, par l'abondance des spécialités qu'ils offrent, cultivent également cette diversité.

◀ *Dieser Speisezettel des Hotels Giessbach am Brienersee im Berner Oberland, eine kolorierte Lithographie, mag gleichzeitig als Briefbogen verwendet worden sein. Gleich einem Prospektblatt orientiert er über die landschaftlichen Reize des Ortes und seine damaligen Stätten der Gastlichkeit.*

Il va sans dire que les cartes sur lesquelles figurent les menus sont de même qualité que ces repas soignés et succulents. Leur typographie reflète l'époque et son esprit: du menu centenaire d'un hôtel de Giessbach dans l'Oberland bernois à celui de Swissair que nous reproduisons ici. Leurs illustrations évoquent les sites des vallées et des campagnes helvétiques. A leur tour, les étiquettes des bouteilles qui renferment les crus des coteaux suisses ont inspiré maints artistes et reflètent, elles aussi, la diversité jamais épuisée des climats, des régions, des bouquets et des goûts. Le vin a également inspiré l'imagerie populaire des calendriers d'autrefois. L'Office national suisse du tourisme figure parmi ceux qui concourent à maintenir la vitalité de cette production graphique, utilitaire certes, mais marquée au coin de l'imagination et de la beauté. Nos illustrations donnent une idée de son originalité.

*Cette lithographie coloriée et centenaire est le menu de l'Hôtel de Giessbach, situé au-dessus du lac de Brienz (Oberland bernois); peut-être était-elle également utilisée comme papier à lettre par les hôtes de l'établissement parce qu'elle donnait à leurs parents et amis une image à la fois précise et charmante des lieux et de la qualité de l'hébergement.*

*Lista delle vivande dell' Albergo Giessbach, sul lago di Brienz, nell'Oberland bernese. È una litografia colorata con funzione analoga a quella dei moderni pieghevoli pubblicitari. Poteva anche esser adibita a carta da lettere.*

*Litografía coloreada de una carta de comidas del Hotel Giessbach, en el Lago de Brienz del Oberland bernés, que bien pudiese servir a la vez cual papel de cartas. Al igual que un prospecto orienta sobre los atractivos del paisaje del lugar y locales acogedores de su tiempo.*

*This menu of the Hotel Giessbach on the Brienersee in the Bernese Oberland, a coloured lithograph, can also be used as note-paper. Like a tourist leaflet it gives information about the scenic attractions of the place and the local hostelries of those days.*

Im Bergland Schweiz mit seinen vielen Wänden bilden sich Kammern, die ihre Türen nach verschiedenen Himmelsrichtungen hin öffnen. Sind Sie da zu Gast, so möchten wir wünschen, dass auch Sie es deutlich verspüren, woher der Wind in die Talschaften bläst – löschen Sie in einem Gasthaus Ihren Durst oder stillen Sie dort Ihren Hunger. Wie anders duften doch in den Speisen vom Jura bis zum Südfuss der Alpen die Kräuter. Zu den Kammern gehören die Küchen und aus Küchen und Kellern der Schweiz wittern Sie nicht weniger, als es Ihnen die äussere Erschei-

mes, le trafic de ces lieux de passage ont partout soumis le génie local à des influences diverses, provoqué des échanges de ceps et de recettes, acclimaté des plants et des produits d'ailleurs, modifié la cuisine locale. Des restaurants rustiques du Tessin à ceux du bord du Rhin (qui mettent leur

### *Winzerfreuden der Westschweiz*

*Fragment einer Darstellung des Winzerfestzuges in Vevey, 1833*

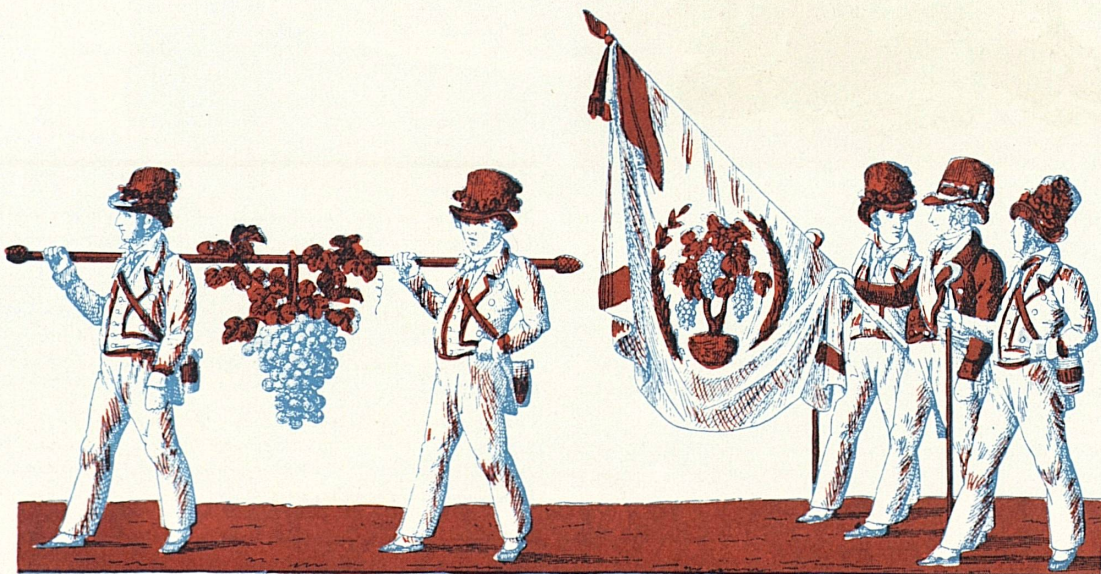
*Un groupe du cortège de la célèbre Fête des vigneronns de Vevey, en 1833*

*Frammento da una raffigurazione del corteo della Festa dei vignaioli a Vevey, 1833*

*Fragmento de una representación de las fiestas de la vendimia en Vevey, 1833*

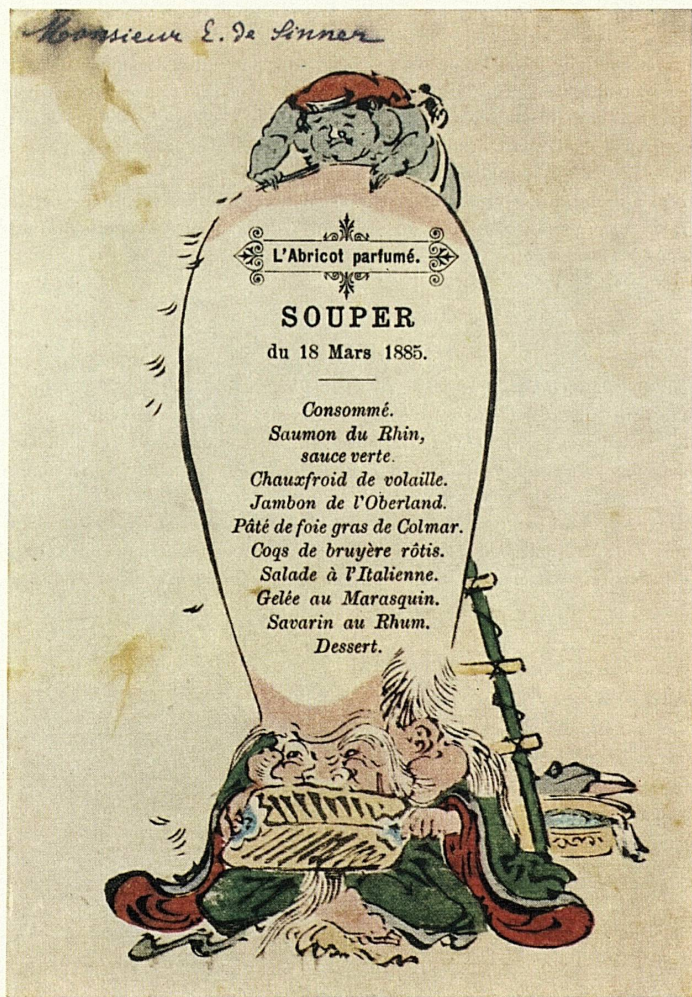
*Vintage gaiety in French Switzerland*

*Fragment of a representation of the vintage procession in Vevey, 1833*



nung von Dörfern und Städten verraten kann, in diesem Lande bald Einflüsse des Südens, des Nordens oder von Westen und dem Osten her. Fremdes gesellte sich zum alten Eigenprodukt, wurde selber oft Eigen gewächs, zog manches doch bereits schon früh mit den Handelsleuten flussaufwärts und über Alpenpässe. Es bereicherte das Lokalkolorit in den Schweizer Speisekarten: von den Locanden in den Südtälern des Gebirges bis in die Fischerstuben Schaffhausens am Rhein und von den Carnotzets der Westschweiz bis in die arvengetäfernten Gaststätten Graubündens. Und es behauptet sich in den Spezialitätenrestaurants der grossen Städte und Fremdenorte.

Das gepflegte Menü rief den gepflegt gestalteten Speisekarten. Allein aus ihrer Typographie ermessen wir den Zeitgeist, aus welchem heraus sie entstanden sind: vom hundertjährigen Speisezettel der Hotellerie am Giessbach im Berner Oberland bis zum kultivierten Menüblatt der Swissair, die wir hier abbilden. Beide appellieren mit ihren Veduten auch an den Genuss der landschaftlichen Eigenheiten, die in den Kammern der Schweizer Alpen zu finden sind. Und dann ist es der Wein, dessen Etiketten allein ein Wegstück Kulturgeschichte zu illustrieren vermöchten



Kolorierte Speisekarte mit grotesken Chinoiserien, wie sie ein Berner Hotel vor 80 Jahren verwendete.

Menu colorié d'un hôtel bernois il y a 80 ans; il est décoré de chinoiseries amusantes.

Lista delle vivande ornata con cineserie grottesche, adoperata da un ristorante bernese 80 anni or sono.

Un menú coloreado con grotescas figuras, al estilo de los empleados hace 80 años por un hotel bernés.

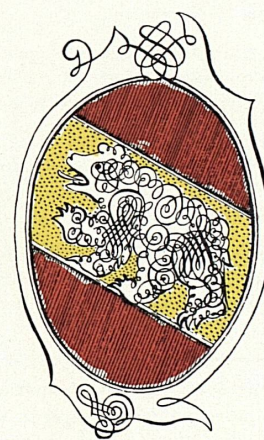
Coloured menu with grotesque ornamentations such as were employed by a Berne hotel 80 years ago.

und der hier die Kalendermacher seit alters zu köstlichen Imagerien inspirierte. Auch die Schweizerische Verkehrszentrale trägt ihr Teil dazu bei, um diesen liebenswerten Zweig der angewandten Graphik wachzuhalten. So schliessen sich unsere Abbildungen zum bunten Bilderbogen.

Ein lithographierter Zürcher Wandkalender aus dem Jahr 1838 mit Kellnerin in der Tracht des stadtnahen Wehntals. Im Bildhintergrund die Silhouette Zürichs, auf dem See ein Raddampfer der drei Jahre vorher gegründeten Dampfschiff-Gesellschaft.

Un calendrier zurichois. Impression lithographique de 1838. L'accorte servante porte le costume du Wehntal. A l'arrière-plan, la silhouette de Zurich; sur le lac, on distingue l'un des premiers bateaux à vapeur de la Société de navigation fondée trois ans plus tôt.

Calendario murale tigurino, litografato, del 1838. In primo piano, cameriera in costume del vicino Wehntal. Sullo sfondo, la città di Zurigo; sul lago, un piroscampo a ruote della Società di navigazione a vapore fondata tre anni prima.



BOUILLON	FLEISCHBRÜHE
RAMEQUINS	KÄSEKÜCHLI
PLAT BERNOIS	BERNER PLATTE
FROMAGE	KÄSE
MERINGUE	MERINGUE

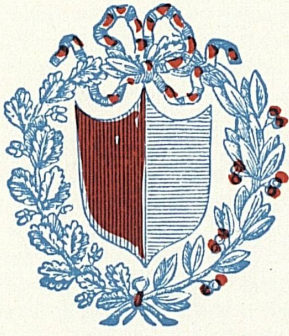
Menü mit bernischen Spezialitäten. – Menu offrant des spécialités bernoises. Lista con specialità bernesi. – Un menú con especialidades culinarias bernesas. – Menu with Bernese specialties.

Un calendario de pared de Zurich, litografiado, del año 1838, con una camarera ataviada al estilo del vecino Wehntal. Al fondo, la silueta lejana de Zurich y, en el lago, un vapor de la Compañía de Vapores, fundada tres años antes.

A lithograph Zurich wall calendar from the year 1838 with waitress in the costume of the Wehntal. In the background of the picture, the skyline of Zurich, on the lake a side-wheel steamer of the Steamship Company that had been founded three years previously.

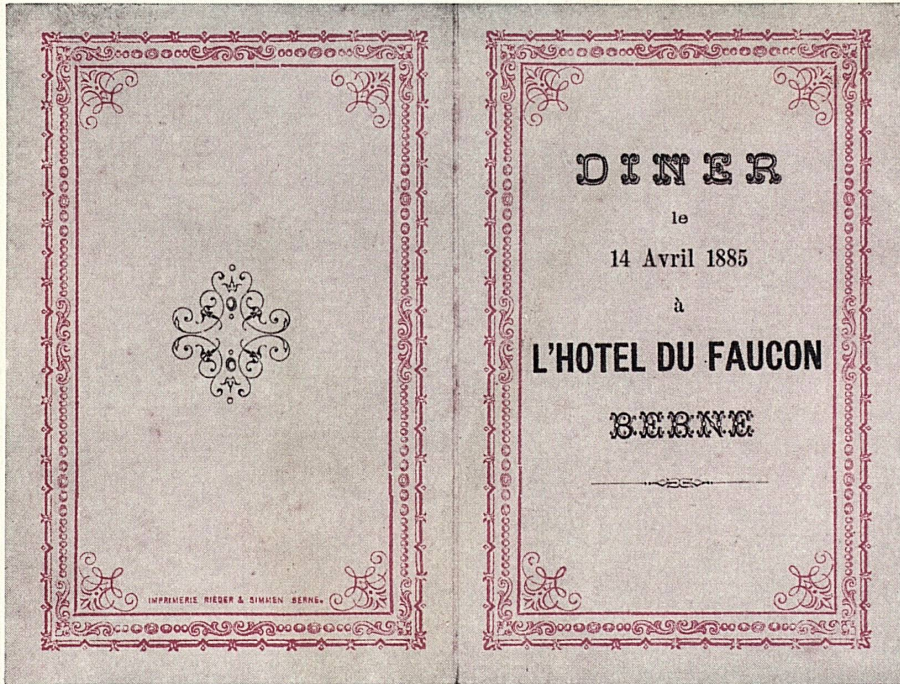


**P r a n z o**



POLENTA	POLENTA
MORTADELLA	MORTADELLA
FORMAGGIO DELLE VALLI	FROMAGE DE NOS VALLÉES
FRUTTA	FRUITS
CAFFÈ CON GRAPPA	CAFÉ AVEC GRAPPA

Ein Diner vor 80 Jahren. – Un dîner d'il y a 80 ans. – Un pranzo di 80 anni or sono  
Una comida de hace 80 años. – A banquet 80 years ago



◀ Tessiner Spezialitäten auf der Menükarte  
Menu présentant des spécialités tessinoises  
Lista con specialità ticinesi  
Un menú con especialidades del Tesino  
Ticino specialities on the menu



PLATTADA GRISCHUNA	BÜNDNER PLATTE
SCHOPPA DA GIOTTA	BÜNDNER GERSTENSUPPE
LIONGIA D'ÖSS CUN RAVITSCHA E MAILINTERRA	BEINWURST MIT SAUERKRAUT UND KARTOFFELN
TUORTA DA NUSCHS	NUSSTORTE
NUS SURVIN: PAUN SEGAL	WIR SERVIEREN DAZU ROGGENBROT

WEIN  
CHURER SCHILLER  
LIQUEUR  
IVA / ENZIAN



Engadiner Speisezettel in romanischer Sprache mit deutscher Übersetzung. – Menu engadinois en langue romanche (avec traduction en allemand). – Lista engadinese in lingua romancia con traduzione in tedesco. – Carta de comidas de la Engadina en idioma retorromano con traducción en alemán. – Engadine menu in the Romansh language with German translation.

Auf Stoff gedruckte, von René Creux entworfene «Ordonnance du repas» für die 1962 von der Schweizerischen Verkehrszentrale veranstaltete Feier zum Gedenken Jean-Jacques Rousseaus und ein Menü in Form eines Kaleidoskopes, das die Schweizerische Verkehrszentrale anlässlich der Schweizerischen Landesausstellung in Lausanne 1964 als Souvenir überreicht hat.

L'«Ordonnance du repas» sur tissu composée par René Creux pour la commémoration du 250<sup>e</sup> anniversaire de la naissance de Jean-Jacques Rousseau organisée par l'Office national suisse du tourisme en 1962; en relief, un menu en forme de kaléidoscope remis à titre de souvenir par l'Office national suisse du tourisme à l'occasion de l'Exposition nationale à Lausanne.

«Ordonnance du repas», ideata da René Creux e stampata su tessuto, per la festa commemorativa di Jean-Jacques Rousseau indetta dall'Ufficio nazionale svizzero del turismo nel 1962, e lista in forma di caleidoscopio offerta dall'Ufficio anzidetto come ricordo dell'Esposizione nazionale di Losanna del 1964.

En tela estampada, una «Ordonnance du repas», por René Creux, para las Fiestas conmemorativas de Jean-Jacques Rousseau, organizadas por la Oficina Nacional Suiza del Turismo en 1962, y un menú en forma de caleidoscopio, regalado por ésta con motivo de la Exposición Nacional de Lausana en 1964.

“Ordonnance du repas”, printed on cloth, designed by René Creux, for the celebration commemorating Jean-Jacques Rousseau, sponsored in 1962 by the Swiss National Tourist Office, and a menu in the shape of a kaleidoscope, which was handed out as a souvenir by the Swiss National Tourist Office on the occasion of the National Exposition in Lausanne in 1964.

250<sup>e</sup> anniversaire  
J.-J. Rousseau

PIERRE-DOUANNE au lac de Bi...

Ordonnance du Repas

DIVERTISSEMENT MUSICAL

Le consommé du botaniste aux fines herbes



Les filets de fêra à la Bernardin de Saint-Pierre



Le jambon campagnard

dans sa croûte sur lit de cresson, avec les légumes du jardin

La salade Jean-Jacques

ETIT DIVERTISSEMENT DANSÉ

Les fromages du terroir



Les fraises du promeneur dans le seillon des alpes



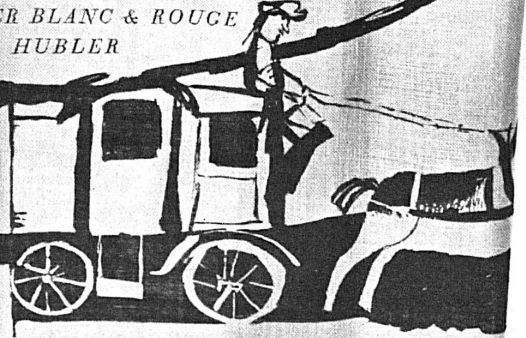
Le café et les alcools du pays

DIVERTISSEMENT MUSICAL

Les ins des coteaux du lac de Bienna

TWANNER BLANC & ROUGE  
HUBLER

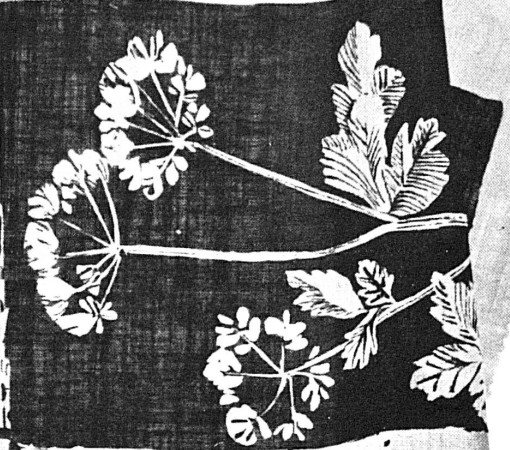
RESTAURANTE L'OURS  
2 JUIN 1962  
DOUANNE



Ce déjeuner offert par  
L'OFFICE NATIONAL DU TOURISME  
L'orchestre d'été de Bienna par Armin Jordan, interprète œuvres de Rousseau. Le ténor Benjamin Romieux est accompagné par Pierre Ruegg. La danse est présentée par Jacqueline F...

MENU

Consommé végétarien  
les fines valaisannes  
viande séchée et  
poisettes d'asperges  
Dessert: Appenzel  
potage Landsgemeinde  
Dessert: pain sur le  
jambon des Grisons en croûte  
Dessert: figuration de  
légumes bernoises et haricots froids  
braisés  
Potade vaudoise  
Dessert: en plein Dancheur  
Retour à la nature  
Dessert: le déjeuner et les entrées  
Demandez:  
les vins  
Ovèlle  
Veldiner  
Sauter à Lausanne  
les liqueurs  
Kirsch de Zoug  
Grappa du Tessin  
et le café







SWISSAIR  
SWITZERLAND-NEW YORK

FIRST CLASS FLIGHT  
JET DC-8

Switzerland-Lisboa  
BUFFET GENEVOISE

Lisboa-New York  
LUNCH  
prepared by Swissair Flight Kitchen

APÉRITIF  
HORS-D'ŒUVRE RICHES SUR VOITURE

CONSOMMÉ JULIENNE  
OU  
CRÈME ARGENTEUIL  
EMINCÉ DE VEAU AU CURRY  
RIZ PILAW  
SALADE DE SAISON  
OU

MIXED GRILL A L'AMÉRICAIN  
POMMES NOUVELLES  
HARICOTS VERTS AU BEURRE  
SALADE DE SAISON

CASSATA LUGANESE  
OU  
CHARLOTTE RUSSE

ASSORTIMENT DE FROMAGES  
CRACKERS

CORBELLE DE FRUITS

CAFÉ LIQUEURS  
PRALINES

L'HEURE DE COCKTAIL

Swissair has been awarded the Gold Medal with felicitations of the jury  
at the International Cookery Exhibitions  
HOSPES, Berne 1954 IKA, Frankfurt a/M., 1956 and 1960 Expo, Lausanne 1964

◀ Bildseite aus einer Folge von Menükarten der Swissair, welche der Berner Graphiker Hugo Wetli mit landschaftlichen Motiven der Schweiz illustrierte. Unsere Abbildung charakterisiert das Tessin.

L'un des menus de la Swissair, que le graphiste bernois Hugo Wetli a décoré de motifs suisses. Notre illustration évoque le Tessin.

L'immagine qui riprodotta caratterizza il Ticino. È tratta dalla serie di liste della Swissair decorate dal grafico bernese Hugo Wetli con motivi paesistici svizzeri.

Lámina de una serie de menús de la Swissair, iluminada con motivos de los paisajes suizos por Hugo Wetli, gráfico bernés. En esta reproducción se caracteriza el Tesino.

Illustration from a series of Swissair menu cards, decorated by the Bernese graphic artist Hugo Wetli with scenes of Switzerland. Our illustration shows the Ticino.

IMAGERIE GASTRONOMIQUE

In mountainous Switzerland there are many distinctive regions, like secluded chambers, with doors opening on to the world in all directions. If you are a guest quenching your thirst or appeasing your hunger in one of these regions, we should like you to realize how distinctive the cuisine is where you are—and in all the other districts of the country. What a range in cookery from the Jura to the south periphery of the Alps, as reflected in the different herbs employed, the range being as great as the difference in the aroma of the living plants wafted on the winds of the two widely separated parts of the country! The kitchens and cellars of Switzerland indicate, as much as do the external features of villages and towns, what influences prevail in any given place, whether from the south, north, west or east. Foreign elements have fused with the native tradition, have become naturalized, seeing that many features of the cuisine entered the country in very early times over the trade routes that followed the rivers and the Alpine passes. The local character of the Swiss menu was enriched with exotic elements: from the "locande" in the southern valleys to the fishermen's inns of Schaffhausen on the Rhine and from the "carnotzets" of French Switzerland to the warmly wain-scotted hosteleries of the Grisons. And multifariousness is the keynote as well in the speciality restaurants of the big towns and tourist resorts. Noble cookery in time called for the nobly designed menu card. From the typography alone of these menus we can judge the spirit of the times which produced them: from the hundred-year-old menu of the Hotel Giessbach in the Bernese Oberland to the sophisticated menu card of Swissair, which we present here. Both appeal as well to the scenic marvels of the various regions of the Swiss Alps. And then there is the wine, whose labels alone could illustrate a whole phase of cultural history and have always inspired the calendar makers with their precious imagery. Also, the Swiss National Tourist Office is doing its best to keep alive this fine old branch of the graphic arts.

IMMAGINI GASTRONOMICHE

In Svizzera, paese montagnoso dalle vallate molteplici, le sedi umane sono aperte verso orizzonti diversi. Se per avventura siete ospiti in una locanda del nostro paese, vorremmo che sentiste anche Voi da quale direzione, da quali cieli e regioni soffi il vento che s'ingolfa nella valle, e come vario — dal Giura al versante meridionale delle Alpi — sia il profumo delle erbe che aggiungono sapore e fragranza ai cibi. Ogni contrada ha una cucina sua propria, e nella tradizione gastronomica elvetica, non meno che nella fisionomia delle città e dei villaggi, si ravvisano influssi del Mezzogiorno e del Settentrione, dell'Oriente e dell'Occidente. Ciò non deve far meraviglia, poichè, fin dall'antico, con i viandanti che risalivano il corso dei fiumi e valicavano le Alpi entrarono nelle nostre terre merci ed usanze straniere. Così, ai prodotti autoctoni altri si aggiunsero e incorporarono stabilmente alla tradizione paesana. Quale ricchezza e varietà di colorito locale è derivata alla nostra gastronomia! Copiosità d'offerta e vivacità di tinte caratterizzano le nostre liste delle vivande, siano esse presentate nelle locande meridionali delle vallate, o nelle « Fischerstuben » sciaffusane, sul Reno, nei « carnotzets » romandi, o negli accoglienti alberghi grigionesi dagli interni rivestiti di legno di pino. Una riprova ancora della raffinata e sostanziosa varietà della nostra gastronomia ci vien data anche, nelle grandi città e nelle stazioni climatiche, dai ristoranti che offrono specialità. A una cucina accurata si addice una lista delle vivande presentata in modo degno. La veste tipografica basta da sola a rivelarci lo spirito dell'epoca: vediamo, ad esempio, il « menu », di cent'anni or sono, dell'albergo di Giessbach, nell'Oberland bernese, o quello, recentissimo e raffinato, della Swissair, entrambi qui riprodotti. Con le loro immagini di paesaggi, essi ricordano garbatamente all'ospite le particolarità notevoli delle contrade alpine, e sono un tacito invito a visitarle. Anche il vino, le cui etichette basterebbero da sole a illustrare un buon tratto di storia della civiltà, anche il vino ha fornito da gran tempo ampia materia all'estro, tra altro, dei disegnatori di calendari, ispirando loro immagini gustose. Dal canto suo, l'Ufficio nazionale svizzero del turismo si sforza di tener viva la tradizione di questo simpatico ramo dell'arte grafica applicata, e, nel presente fascicolo, ha riunito le varie immagini d'argomento gastronomico in una pagina variopinta, che ha il fascino delle vecchie illustrazioni.

## METÁFORA GASTRONÓMICA

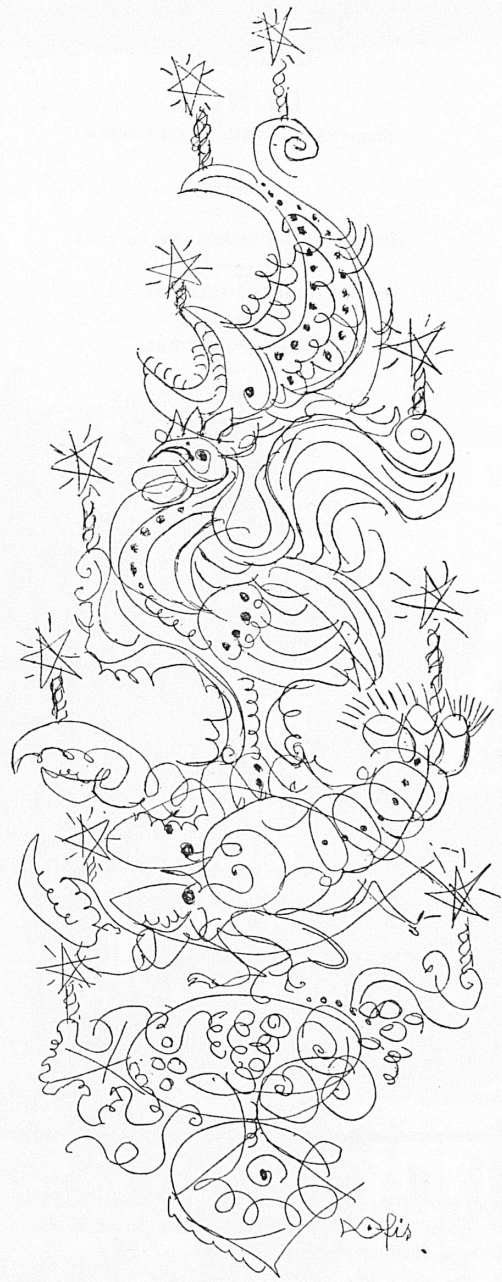
Las montañas que caracterizan el paisaje de Suiza, lo dividen por decirlo así en compartimientos que se abren en direcciones diversas. Y si distintos son los vientos que soplan en cada valle, diferentes son también los gustos y los usos gastronómicos. Esto lo apreciará muy bien cuando, en sus viajes por Suiza, se para en un restaurante u otro para apagar su sed o satisfacer su apetito. Es prodigioso como cambia el sabor de las comidas, del Jura al pie Sur de los Alpes, según la clase y el olor de las hierbas aromáticas empleadas en su preparación. Lo mismo que por el aspecto exterior de los pueblos y de las ciudades de este país, puede adivinar, por los efluvios que

también al disfrute de las particularidades de los diversos «compartimientos» del paisaje alpino suizo. A esto hemos de añadir el vino, cuyas etiquetas ilustran por sí solas una época de la historia cultural y constituyen desde hace siglos la fuente de inspiración para muchos artistas. También la Oficina Nacional Suiza del Turismo aporta su contribución al mantenimiento de este gracioso sector de las artes gráficas. Así terminamos la serie de nuestras ilustraciones policromas.

*Menüzusammenstellungen der Schweizerischen Speisewagengesellschaft*  
*Quelques menus de la Compagnie suisse des wagons-restaurants*  
*«Menus» che la Società svizzera delle carrozze ristoranti propone ai suoi ospiti*  
*Ejemplos de minutas de la Compañía suiza de coches-restaurante*  
*Examples of menus of the Swiss Railway Dining-Car Company*

SCHWEIZERISCHE SPEISEWAGEN-GESELLSCHAFT OLTEN	
DÉJEUNER Nº 6	MITTAGESSEN Nr. 6
Potage engadinoise	Gerstensuppe
Langue de bœuf aux champignons	Rindszunge mit Champignonsauce
Haricots verts étuvés	Gedämpfte Bohnen
Pommes au beurre persillées	Butterkartoffeln mit Petersilie
Salade	Salat
Fromage assorti	Gemischte Käseplatte
Fruits de saison	Früchte
DÎNER Nº 9	NACHTESSEN Nr. 9
Potage fleurs d'avoine	Hafercremesuppe
Carré de porc chasseur	Schweinscarrébraten Jägerart
Cœurs de fenouils au sbrinz	Fenchel mit Käse
Pommes au bouillon	Bouillonkartoffeln
Salade	Salat
Fromage assorti	Gemischte Käseplatte
Abricots génoise	Aprikosen auf Biskuits und Vanillecreme

salen de las cocinas y de las bodegas de Suiza, la influencia del Sur, del Norte, del Oeste o del Este. Aquí se ha aliado lo ajeno con lo vernáculo, para convertirse a menudo en esencia autóctona, pues ya en época remota los comerciantes que remontaban los ríos o pasaban por los puertos alpinos, introdujeron cosas peregrinas en tierras helvéticas. Todo esto ha contribuido a enriquecer el colorido local de las comidas suizas. Estas diferencias se observan desde las «locandas» de los valles meridionales de la región montañosa hasta las tabernas de pescadores de Schaffhouse, a orillas del Rin y desde los «carnotzets» de la Suiza occidental hasta las posadas revestidas de madera del cantón de los Grisones. Se mantienen, además, en los restaurantes especializados de las grandes ciudades y de los centros de turismo. La presentación de la minuta es el reflejo del cuidado dedicado a la preparación de los manjares. El aspecto tipográfico de la misma revela la época que rige su confección. Reproducimos aquí dos ejemplares, la lista de platos, que tiene un siglo, de los hoteles de Giessbach en el Oberland bernés y la elegante minuta moderna de la compañía Swissair. Sus ilustraciones invitan



*Lithographierte Arabeske für ein Festtagsmenu des Palace-Hotels in Sankt Moritz, gezeichnet von Hans Fischer (fis), 1909-1958.*

*Arabesque lithographique décorant un menu de fête du Palace-Hôtel de Saint-Moritz, dessiné par Hans Fischer (fis), 1909-1958.*

*Arabesco litografato per un «menu» festivo del Palace-Hotel di San Moritz. Lo ha disegnato Hans Fischer (fis), 1909-1958.*

*Arabesco litografiado para un menú festivo del Palace-Hotel, de San Moritz, dibujado por Hans Fischer (fis), 1909-1958.*

*Lithograph arabesque for a holiday menu of the Palace-Hotel in St. Moritz, drawn by Hans Fischer (fis), 1909-1958.*