



# Candlelight Menu

ab 2 Personen

zum Starten

## **Duo von Entenleber**

Entenleberterrine und Entenleber kurz angebraten  
serviert auf einem leichten Sauternjus

\*

## **Spargelcrèmesuppe**

\*\*

## **Ochsenmaulsalat**

auf Frühlingsalat

\*\*\*

## **Mariage aus Seezunge und einem Meeresfrüchteravioli**

an Bouillabaisse-Sauce

\*\*\*\*

## **Kalbssteak an Morchelrahmsauce**

Nüdeli und Gemüse

\*\*\*\*\*

## **Praline-Parfait**



Menu komplett Fr. 89.—

als 4 Gang Menu Fr. 72.— (2 Vorspeisen, Hauptgang, Dessert)

als 3 Gang Menu Fr. 60.— (1 Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

## Vorspeisen

### **Spargeln italienische Art**

mit Mozzarella und Tomatenwürfeli überbacken  
garniert mit Bärlauchpesto

19.—

### **Norwegischer Bömlo-Lachs mit Rosen** (Dyhrberg)

Die traditionelle Räucherethode im Holzofen verleiht dem edlen Lachsfleisch ein unvergleichliches, delikates Aroma. Zusätzlich wird der geräucherte Lachs mariniert mit natürlichen Rosenblättern.

21.—

serviert auf Vogelheu

ganze Portion

30.—

### **Tiger Prawns auf Limetten-Risotto**

Die Tigergarnelen von Dyhrberg stammen aus FOS (Friend of the Sea) zertifizierter, naturnaher und nachhaltiger Zucht.

18.—

### **Duo von Entenleber**

Entenleberterrinen und Entenleber kurz angebraten  
mit einem leicht süßen Sauternjus

21.—

## **Salate**

### **Ochsenmaulsalat auf Rucola**

garniert mit Kapern, Radieschen und Tomaten

15.—

### **Grüner Salat**

8.—

### **Gemischter Salat**

9.—

### **Bauernsalat**

Gemischter Blattsalat mit Champignons, Brotcroûtons  
und Speckstreifen

11.—

## Suppen

### **Tagessuppe**

fragen Sie nach dem Angebot „es hât, solang's hât“

7.—

### **Spargelcrèmesuppe**

9.—

### **Bärlauchsuppe** mit Crème fraîche und Brotcroûtons

10.—

### **Doppelte Kraftbrühe**

mit einem hausgemachten Morchelravioli

10.—

# Der badische Spargel ist da

## **Kalbsschnitzel Prinzessli**

Zartes Kalbsschnitzel mit frischen Spargeln und mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu Bratkartoffeln 41.—

## **Frühlingsgeschnetztes St. Anton**

Kalbsgeschnetztes an feiner Rahmsauce mit Spargeln und Wauwiler Champignons, dazu Butterrösti 39.—  
Kleinere Portion 35.—

## **Duo vom Innerschweizer-Weidelamm**

Lammkotelette und –entrecôte, serviert auf Kräuterjus Bärlauchspätzli und Gemüse 43.—

## **Cordonbleu Gion Giatgen**

Kalbsschnitzel gefüllt mit Käse, Schinken und frischen Spargeln, paniert und gebacken, dazu Pommes frites und Gemüse 41.—

## **Kalbssteak an Morchelrahmsauce**

Bärlauchspätzli und Spargeln 44.—

## **Entrecôte mit Sauce Béarnaise**

Bratkartoffeln und Spargeln 43.—

## **Rindsfilet Rossini**

Rindsfiletsteak, das zarteste Stück vom Rind mit gebratener Entenleber, Limetten-Risotto und Spargeln 47.—

## Fleischlos

## **Spargeln italienische Art**

mit Mozzarella und Tomatenwürfeli überbacken mit Bärlauchpesto und Bratkartoffeln 29.—

## **Hausgemachte Morchelravioli**

in Thymianbutter geschwenkt 30.—

## **Limetten-Risotto mit frischen Spargeln**

25.—

## Aus dem Wasser

„es hät, solang's hät“

### **Spargeln Matrosenart**

mit Tiger Prawns, dazu Limettenrisotto 36.—  
Die Tigergarnelen von Dyhrberg stammen aus FOS (Friend of the Sea) zertifizierter, naturnaher und nachhaltiger Zucht.

### **Hechtknusperli**

mit Sauce Tartar, dazu Reis und Gemüse 33.—

### **Mariage aus Seezunge und Meeresfrüchteravioli**

an Bouillabaisse-Sauce, mit Reis und Spargeln 38.—

## Eifach Guet

### **Rahmschnitzel**

Schweinsplätzli an Pilzrahmsauce, mit Nüdeli und Gemüse 27.—

### **Es panierts Plätzli vom Säuli**

mit Pommes frites oder einer Salatschüssel

1 Schnitzel 19.—

2 Schnitzel 24.—

### **E ächti Buurebratwurst**

mit Zwiebelsauce und Rösti 18.—

### **XL-Toni**

Das extra grosse Schweins-Cordonbleu „Xtra-Large“  
dazu Pommes frites

33.—

oder in **M-Grösse** mit Pommes frites und Gemüse

29.—

### **Rindsfiletgulasch Stroganoff**

Rindsfiletwürfeli an rassisger Paprikasauce mit Peperoni und Champignons  
serviert mit Reis und Gemüse

41.—

Kleinere Portion 37.—

## Unser Motto

**Wir versprechen Ihnen nicht den Himmel auf Erden, dafür aber die Gastlichkeit unserer Familie.**

Wir, das heißt,  
**Erika und Franz Hunkeler, Gastgeberpaar  
und unser ganzes Mitarbeiterteam.**

Wir geben unser Bestes, damit Ihr Besuch bei uns ein voller Erfolg wird.

Eine ehrliche und gute Schweizer Küche verwöhnt Sie bei uns. Preiswerte Weine und ein aufmerksamer Service mit einem Lächeln für unsere Gäste sollen Sie erfreuen.

In der **Gaststube** trifft sich die Welt bei ungezwungener Gemütlichkeit, bei mundigen Offenweinen, Bier vom Fass und einfachen Tellergerichte.

Im **Lädeli**, das früher wirklich ein richtiger Tante-Emma-Laden war und wo heute wichtige Sitzungen oder kleine Familienfeiern stattfinden.

Unser **Tenn**, wo man ungezwungen zu zweit, zu dritt oder in ganzer Gesellschaft genussvoll speisen, feiern, genießen.....  
und von der **Galerie** das ganze Treiben beobachten kann.

Unser **Garten** im Sommer, unter den alten Kastanienbäumen, ein richtiges Paradies mitten in Egolzwil, wo immer etwas los ist.

oder unsere – **MangeRIE** – schauen Sie rein unter [www.mangerie.ch](http://www.mangerie.ch)

Wenn Sie eine **Kritik** haben, so wenden Sie sich ungeniert an uns - wir lernen daraus! Wenn Sie **zufrieden** waren - sagen Sie es weiter!

## Unsere Öffnungszeiten



Montag und Dienstag	08.30 bis 00.30 Uhr
Mittwoch	ganzer Tag geschlossen
Donnerstag bis Samstag	08.30 bis 00.30 Uhr
Sonntag	09.00 bis 22.00 Uhr
	Am Sonntag ist die Küche ab 20.30 Uhr geschlossen.

## Herkunftsnachweis unserer Produkte

**Die Qualität unserer Lebensmittel ist für uns von grösster Wichtigkeit. Wann immer möglich, kaufen wir von Produzenten aus unserer Region.**

**Von den Metzgern Wechsler Nebikon und Gräni Wauwil stammt vorwiegend unser Fleischsortiment.** Wir verwenden ausschliesslich **Schweizer Fleisch**, ausser Entrecôte stammt aus Übersee (Die aus dem Ausland stammenden Fleischstück können mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern gepflegt worden sein).

Balchen und Hecht kaufen wir fangfrisch von der Fischerei Hofer Thomas, Oberkirch. Andere Fische beziehen wir beim Comestible Seinet Luzern.

Unserer **Rauchfische** beziehen wir von der **Dyhrberg AG**,  , der ersten Lachsraucherei in der Schweiz, die Ihre ausgesuchten Spezialitäten noch immer in der Schweiz nach der alten Methode im Holzofen räuchert.

## Zahlungsmöglichkeiten

Sie haben die Möglichkeit bei uns, neben Bargeld, mit EC-Card und Postcard, Mastercard und Visa zu bezahlen  
Für grössere Anlässe stellen wir auf Wunsch selbstverständlich auch Rechnung.

Alle Preise verstehen sich inklusive 8 % MwSt.