



# Candlelight Menu

ab 2 Personen

zum Starten

## **Duo von Entenleber**

Entenleberterrine und Entenleber kurz angebraten  
serviert auf einem leichten Sauternes-jus

\*

## **Vanille-Rüebli- Ingwersuppe**

\*\*

## **Hausgemachte Frühlingsmorchel-Ravioli**

Morchelrahmsauce

\*\*\*

## **Norwegischer Bömlo-Rauchlachs**

mit Schweizer Alpenkräuter

auf Vogelheu

\*\*\*\*

## **Rindsfiletmignon und Rindfleisch-Hamburgerli**

Trüffeljus

Bratkartoffeln und Spargeln

\*\*\*\*\*

## **Schoggi-Pralineparfait**

mit frischen Erdbeeren



Menu komplett Fr. 94.—

als 4 Gang Menu Fr. 77.— (2 Vorspeisen, Hauptgang, Dessert)

als 3 Gang Menu Fr. 65.— (1 Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

## Vorspeisen

### **Spargeln italienische Art**

mit Mozzarella und Tomatenwürfeli überbacken  
garniert mit Bärlauchpesto

19.—

### **Norwegischer Bömlo-Rauchlachs mit Schweizer Alpenkräuter**

Dyhrberg garantiert für Frische und höchste Qualität. Die traditionelle Räucher- methode im Holzofen verleiht dem edlen Lachs- fleisch ein unvergleichliches, delikates Aroma. Zusätzlich wird der geräucherte Lachs mariniert mit herben Kräuter aus den Schweizer Alpen. serviert auf Vogelheu

21.—

### **Duo von Entenleber**

Entenleber terrine und Entenleber kurz angebraten  
serviert auf einem leichten Sauternes-Jus

21.—

## **Salate**

### **Knackiger Frühlingsalat**

– Blattsalat, wählen Sie Italienische oder French Dressing

8.—

### **Gemischter Salat**

9.—

**Bauernsalat**, Gemischter Blattsalat mit Champignons, Brotcroûtons und Speckstreifen

11.—

### **Bunter Spargelsalat mit Cherrytomaten und Büffel-Mozzarella an Kräutervinaigrette**

14.—

## Suppen

### **Tagessuppe**

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

7.—

### **Spargelcrèmesuppe**

9.—

### **Vanille-Rüebli- Ingwersuppe**

10.—

### **dazu ein Scampi am Spiess**

14.—

### **Doppelte Kraftbrühe**

mit einem hausgemachten Spargelravioli

10.—

# *Der badische Spargel ist da*

## **Kalbsschnitzel Prinzessli**

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

41.—

## **Trilogie vom Innerschweizer-Weidelamm**

Lammkotelette, –filet und –entrecôte, serviert auf Kräuterjus Limettenrisotto und Spargeln

43.—

## **Cordonbleu Gion Giatgen**

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

41.—

## **Kalbssteak an Morchelrahmsauce**

Penne und Spargeln

44.—

## **Entrecôte mit Café de Paris überbacken**

Bärlauchspätzli und Spargeln

43.—

## **Duo vom Rind**

### **Rindsfiletmignon und Rindfleisch-Hamburgerli**

Trüffeljus, Bratkartoffeln und Spargeln

49.—

## *Fleischlos*

### **Spargeln italienische Art**

mit Mozzarella und Cherrytomaten überbacken  
Bärlauchpesto und Bratkartoffeln

29.—

### **Hausgemachte Spargelravioli**

auf Morchelrahmsauce

30.—

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

25.—

## Aus dem Wasser

### **Spargeln Matrosenart**

Penne-Gratin mit Spargeln, Cherrytomaten und Rauchlachs 36.—

### **Eglifilet im Backteig** (Aquakultur Raron VS mit Wasser aus dem Lötschberg)

Reis und Gemüse 35.—

## Eifach Guet

### **Rahmschnitzel**

Schweinsplätzli an Pilzrahmsauce, mit Penne und Gemüse 27.—

### **Es panierts Plätzli vom Säuli**

mit Pommes frites oder einer Salatschüssel

1 Schnitzel 19.—

2 Schnitzel 24.—

### **Geschnetzeltes Zürcherart**

Kalbsgeschnetzeltes an feiner Rahmsauce mit Wauwiler Champignons,  
dazu Butterrösti

39.—

Kleinere Portion 35.—

### **E ächti Buurebratwurst**

mit Zwiebelsauce und Rösti 18.—

### **XL-Toni**

33.—

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

oder in **M-Grösse** mit Pommes frites und Gemüse 29.—

### **Rindsfiletgulasch Stroganoff**

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

41.—

Kleinere Portion 37.—

## Unser Motto

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. Seit 2005 sind wir stolzes Mitglied der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen. Dies ist eine Fachvereinigung von ausgewiesenen Köchen, die zugleich Inhaber eines gastronomischen Betriebes sind. Die Gilde schafft klare gastronomische Strukturen und bürgt für Qualität, Kreativität und Gastlichkeit.

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	08.30 bis 00.30 Uhr
Dienstag	08.30 bis ca. 15.00 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.**

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

Den Fisch beziehen wir beim Comestible Seinet Luzern.



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

### **Lieber Gast**

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.**

**Ihr Gastgeber**

### **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 7.7 % MwSt.