

Unser Motto

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

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

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.

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

Balchen und Hecht kaufen wir fangfrisch von der Fischerei Hofer Thomas, Oberkirch (es hat solang hat). Andere Fische 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.



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.