

# schlossberg – wikon.ch

ihr familien restaurant



Teilnehmeranzahl ist beschränkt und die Kurskosten inklusive Essen und Handbuch sind CHF 135.00/pro Person. Wir wünschen ihnen schon jetzt viel Spass und anmelden nicht vergessen.

**Oktoberfest vom 24.-26. September**

Feiern auf bayrisch...

Auf Seite 7 erfahren sie mehr.

**Wir sind nominiert!**



Lesen Sie auf Seite 8 und sie erfahren es.

Wir wünschen ihnen viel Spass beim Lesen der 5. Ausgabe. Und lesen sie unser Rezept auf Seite 7. Am **1. August feiern wir etwas Urchig**. Reservieren sie sich schon jetzt ihren Tisch.

Ihre Gastgeber Franziska Kaiser und Ralph Bucherer

## Ein ganzes Jahr

Nun ist es soweit die 5. Ausgabe und ein Jahr im Schlossberg. Wir möchten uns bedanken bei Freunden und Gästen.

mehr auf Seite 2

## Alles nur Gemüse

Eine mexikanische Spezialität kommt diesen Sommer auf unsere Karte, der Kaktussalat. Mehr zu dieser Pflanze und was man alles daraus machen kann auf Seite 7.

## Wirt vs Wirtin

Und wieder eine Episode aus dem Leben um auf den Stockzähnen zu schmunzeln. Nur dieses Mal geht es um das weibliche Grössenmass und das männliche...

mehr auf Seite 3

## Sushi Kurs

Am **6. September** 2010 ab 18 Uhr zeigt ihnen Ralph das Handwerk der Sushi Herstellung. Vom Kochen des Reises, dem richtigen schneiden des Fisches und der verschiedenen Rollen. Zudem erhalten sie ein Handbuch nach dem Kurs, dass sie zu Hause ein Nachschlage Werk haben und ihre Delikatessen selber herstellen können.



Nach getaner Arbeit gehört

auch das geniessen ihrer Leckereien mit dem passenden Glas Sake dazu. Die

## Feiern im Schlossberg

Etwas Werbung im eigenen Sinne. Planen sie bereits die Weihnachtsfeier oder ein Familienfest. Egal aus welchem Grund sie feiern möchten, wir bieten ihnen den passenden Rahmen und die kulinarische Unterstreichung an.

Weitere Information auf Seite 2

Inhalt	Seite
Dankeschön	2
Feiern im Schlossberg	2
Wirt VS Wirtin	3
Speise- und Getränkekarte	4/5
Wikoner Sage „1937“	6
Kochen mit Ralph	7
Oktoberfest	7
Alles nur Gemüse	7
Kochen mit Ralph	7
Best of Swiss Gastro 2010	8
Schlossbergkalender	8
Anfahrt und Öffnungszeiten	8

### Einfach ein Dankeschön



Die Zeit vergeht wie im Fluge. Nun ist es schon bald ein Jahr für uns in Wikon, als Pächter des Restaurants Schlossberg, vergangen. Tage die uns in Windes eile um die Ohren flogen. Einiges an das wir uns noch so genau erinnern können und anderes was schon so weit weg ist.

In erster Linie möchten wir uns bei den Wikonern und unseren immer wieder kehrenden Gästen bedanken, für das Vertrauen das sie uns schenken. Es ist schön immer wieder in bekannte Gesichter zu blicken.

Es haben sich auch im Laufe der Zeit gute Freundschaften entwickelt, die auch mal dastehen wenn wir sie brauchen. Euch allen ein grosses DANKE, denn wir wissen es ist nicht selbstverständlich und wir schätzen es sehr.

Für uns waren die ersten drei Monate eine richtige Feuerprobe, geschäftlich und privat. Es gab Momente da flogen die Fetzen zwischen uns beiden, klar es sind

24 Stunden die wir gemeinsam verbringen und an einem Strick ziehen. Dies gestaltet sich nicht immer einfach, denn beide haben dasselbe Ziel, doch die Wege sind unendlich. Doch wir haben nach zwei, drei Kreuzungen den passenden Weg gefunden.

Ein ganz grosses Lob und auch Dankeschön geht an unser Team. So wie wir am zwölften Juli 2009 gestartet sind, so stehen wir heute noch da. Nicht ganz, wir haben noch eine Verstärkung mit an Bord geholt. In der Gastronomie lebt die Schnelllebigkeit. Umso grösser ist der Stolz dass unser Team noch so besteht wie es angefangen hat.

Ein weiterer Höhepunkt auf den wir alle gemeinsam stolz sind, ist die Nominierung zum Best of Swiss Gastro Award.



Der Publikumspreis

Nach dieser kurzen Anlaufzeit dem Urteil einer 21 köpfigen Fachjury stand zu halten und unter die besten 100 Gastrobetriebe 2010 der Schweiz aufgenommen zu werden macht stolz. Ab dem 1. August sind sie gefragt. Unsere Gäste dürfen uns benoten und werden in die Gesamtnote mit eingerechnet. Mal sehen wohin uns ihre Stimmen führen.

Kurz um es war ein wunderbares Jahr hier in Wikon und wir freuen uns auf die kommenden.

Ihre Gastgeber Franziska Kaiser und Ralph Bucherer

### Feiern sie im Schlossberg

Nach gut einem Jahr haben wir unsere Erfahrungen in unseren Räumlichkeiten gesammelt.



Vom 5gängigen kulinarischen Traum bis zum Fackelapéro. Dem gemütlichen Teil in der Fonduestube und einem Zvieri nach der Wanderschaft.



Kommen sie auf uns zu, wir verwirklichen ihren gewünschten Anlass. Von der Dekoration bis zum Essen wie sie es sich vorstellen.



Die Bilder zeigen Ihnen nur eine kleine Auswahl von vielen Varianten und Möglichkeiten...

**WIRT VS WIRTIN**

*Dimensionen*

**Wirtin**

Für mich sind Blumen und Pflanzen etwas ganz Wichtiges. Ich hab ja meinen Allerliebsten schon mal mit der Fensterbepflanzung etwas gefordert, aber er hat es mit Geduld über sich ergehen lassen. Ich muss aber dazu sagen, es fällt ja keine Arbeit für ihn an. Nun kamen so langsam die ersten Frühlingsanzeichen und somit das Kribbeln in den Fingern in der Erde zu wühlen und etwas zu pflanzen. Mit etwas Zähneknirschen von der männlichen Seite her, konnte ich meinen Kopf bei der Bepflanzung rund um das Haus durchsetzen. Etwas genauer ausgedrückt, ich hab einfach gemacht. Mit dem Endresultat war er dann doch sehr zufrieden und fand es sei sehr schön. Noch immer voller Tatendrang wollte ich unseren Nutzgarten noch zu etwas mehr Nutzen aufpeppen. Ein leises Stöhnen war von meinem Gegenüber schon zu hören, aber Ralph wusste auch dass mich keine zehn Pferde aufhalten können. Also los, den Garten umstechen und Samen in die fruchtbare Erde. Von der Zwiebel bis zum Spargel, verschiedenen Kräutern und

Beeren, sogar Obstbäume und Essblüten. Alles wächst und gedeiht.

Nur irgendwie hab ich ihn wohl angesteckt. Doch mit Samen und ein paar Quadratmetern Garten konnte er sich nicht zufrieden stellen. Er holte sich gleich fachliche Verstärkung mit PS und Setzlingen.



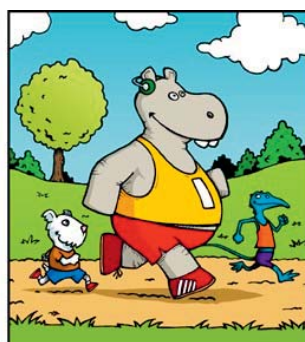
Mit strahlenden Manns-Kinderaugen sass er auf dem Traktor und pflügte unter Anleitung seinen „typisch männlichen Garten“ und pflanzte über 100 Laufmeter Salat an. Und siehe da er wächst, nur sehe ich ihn nie Unkraut jäten. Jedoch wenn es heiss ist über 30 Mal mit der 20 Liter Spritzkanne seine Setzlinge tränken... (Bewegung und Krafttraining inklusive)



**Wirt**

Was soll ich eine Debatte starten, ich weiss im Voraus, sie hat es sich in den Kopf gesetzt. Die Fensterkistchen fand ich ganz toll, die haben wir auch gemeinsam ausgesucht. Doch sie schleppt bis zum heutigen Tag noch immer Tontöpfe und neues Grünzeug mit nach Hause. Ich ersuche die Gärtnerei bald um ein Hausverbot. Nein im Ernst es ist schön was daraus entsteht, aber wir wollen doch nicht zu einem grünen Welt-Kultur-Erbe anerkannt werden. Und Pinkis Pro Spezia Rara Tomaten sind ihr grosses Heiligtum. Und heute kam sie voller Stolz an und meinte, aus den 17 Granatapfelsamen die sie gepflanzt habe ist einer gekeimt!

Da lob ich mir meinen Gemüsegarten. Ich darf mit Ernsts Traktor meine Längen pflügen und danach werden die Setzlinge vom Profi gepflanzt. Also meine Effizients steht in keinem Verhältnis zu der „Hätschelei“ meiner Liebsten.



© www.toonsup.com/volkertoons



„MEIN MANN WÜLL IN DAS BIOLOGISCHE GLEICHGELICHT NICHT EINGREIFEN.“

Fragt der Deutschlehrer seine Schüler: "Wer kann mir sagen, ob es der Monitor, oder das Monitor heißt?"

Antwortet Fritzchen: "Wenn Moni ein Tor schießt, dann heißt es DAS Monitor."

**vorspeisen**

Sommer Blattsalate  
mit Essblüte  
CHF 7.50

Bunt gemischter Salat mit  
Gartenkräutern  
CHF 9.20

Crevetten Cocktail „Schlossberg Art“  
Lauwarm serviert ein Genuss  
CHF 12.50

Gurken Triologie, als Suppe, mit Eier,  
und Tomate CHF 13.50

Salatschüssel mit gemischten Salaten  
dazu Pouletbruststreifen  
CHF 22.50

**suppen**

Tomaten- Peperonisuppe  
CHF 9.50

Melonenkaltschale mit Chili  
CHF 9.00

Kaltes Gurken- Thymian Süppchen  
CHF 8.50

**vegetarisch**

„Papardellen Pesca“ – mit Nektarinen,  
Gorgonzola und gebackenem Ruccola  
CHF 21.50

Riesling Risotto mit Mascarpone und  
Grillgemüsespiess  
CHF 18.50

Rösti Sandwich mit Tomaten und Ei  
CHF 17.50

**sushi /sashimi – fragen Sie uns**



**sommerzeit**

„Irisches Rindsfilet trifft Riesencrevette“  
dazu Safranhollandaise, Wokgemüse  
und Kartoffelperlen  
CHF 49.50

Glasiertes Schweinskotelett mit  
Aprikosen und Pinienkernen, dazu  
Papardellen  
CHF 27.50

Zarte Kalbsschnitzel mit hausgemachter  
Kräuterbutter, serviert mit bunt  
gemischten Salaten und Früchten  
CHF 36.50

**schlossberg klassiker**

Sennenwurst an Feigensenf, serviert  
mit bunten Salaten und Früchten CHF 20.50

Kalbgeschnetzeltes „Zürcher Art“  
an frischer Pilzrahmsauce und Rösti CHF 34.50

Rindstatar „Schlossberg“  
nach Ihrem Wunsch mit Cognac oder  
Whisky zubereitet, serviert mit Toast CHF 34.50

Schweins Cordon bleu  
mit Pommes-Frites und Gemüse CHF 26.50

Panierte Schweinsschnitzel  
mit Pommes-Frites und Gemüse CHF 21.50

Kalbsläberli nach Schlossberg Art  
mit knusper Rösti CHF 33.50

**Jeden Donnerstagabend Grill (bei guter Witterung)**

**drzue eifach ä Fläsche Ueli-Bier CHF 4.50**

**offen weine weiss**

dl		
Epresses	CH	CHF 5.00
La Coquine	CH	CHF 6.00
Verdejo	E	CHF 7.00

**offen wein rosé**

dl		
Rho	F	CHF 6.50

**offen weine rot**

dl		
Dôle	CH	CHF 5.00
Merlot	CH	CHF 6.00
Gamma	F	CHF 8.50

Unsere Weine im Offenausschank  
sind alle Flaschen Qualität

**zwischendurch**

\*Kalbsbratwurst an kräftiger  
Zwiebelsauce und Risotto  
CHF 20.50

**\*Holzbängels z`Vieriplättli**  
Salami,Rohschinken, Schinken, Käse  
und Garnituren  
CHF 19.50

\*Wurst- Käsesalat in der Schüssel  
mit verschiedenen Salaten  
für 1 oder 2 Personen  
CHF 12.50/17.50

\*Portion Pommes – Frites  
CHF 7.50

\*Sandwich- Schinken, Käse, Salami  
CHF 6.50/gem. CHF 7.50  
Rohschinken CHF 8.50

**\*auch erhältlich zwischen  
Uhr 14.00 und 17.30**

**„g`luscht“ auf was anderes?**  
verlangen Sie unsere Stübli Karte

Für Reservationen 062 752 11 10  
hallo@schlossberg-wikon.ch

**glace und sorbet von mövenpick**

Coupe Schlossberg  
Stracciatella, Vanille, Schweizer  
Schokolade CHF 11.50

Coupe eifach  
Himbeere und Erdbeere, Grapefruit und  
Orange, Zitrone  
CHF 11.50

Coupe gniesse  
Walnuss, Caramel, Schweizer  
Schokolade CHF 11.50

Chalte Kaffi  
Espresso, Vanille und darüber ein  
warmer Espresso CHF 9.50

**familien Teller**

Erdbeere, Vanille, Schweizer  
Schokolade, Caramel, Espresso  
Sie dürfen auch den Teller selber  
zusammenstellen  
CHF 18.50

**Fragen sie nach unseren  
hausgemachten Dessertkreationen  
Zum Beispiel**

Holunder Tiramisu auf  
Schokoladenspiegel CHF 13.50

**Stellen Sie Ihren Coupe selber zusammen**

**Rahmglace** – Erdbeere, Vanille, Stracciatella, Schweizer  
Schokolade, Walnuss, Caramel, Espresso, Pistache

**Sorbets** – Himbeere und Erdbeere, Mango und  
Passionsfrucht, Grapefruit und Orange, Zitrone

Kugel CHF 3.80

Rahm CHF 1.60

**getränke kalt**

Kinder Sirup	gratis
Orangina	CHF 3.90
Sprite	CHF 3.90
Coca Cola	CHF 3.90
Coca Cola light	CHF 3.90
Coca Cola zero	CHF 3.90
Rivella rot	CHF 3.90
Rivella blau	CHF 3.90
Apfelschorle	CHF 3.90
Apfelsaft	CHF 3.90
Orangensaft	CHF 3.50
Tomatensaft	CHF 3.50
Eichhof o. alk.	CHF 4.10
Valsler classic	
33cl	CHF 3.90
50cl	CHF 4.90
75 cl	CHF 9.50
Valsler naturelle	
33cl	CHF 3.90
50cl	CHF 4.90
75 cl	CHF 9.50

**getränke warm**

Kaffee creme	CHF 3.90
Espresso	CHF 3.90
Milch Kaffee	CHF 3.90
Koffeinfrei	CHF 3.90
Cappuccino	CHF 4.20
Latte Macchiato	CHF 4.20
Grüntee	CHF 3.90
Schwarztee	CHF 3.90
Roiboshtee	CHF 3.90
Pfefferminztee	CHF 3.90
Lindenblütentee	CHF 3.90
Kräutertee	CHF 3.90
Schokolade	
Warme / kalte	CHF 3.90
Ovomaltine	
Warme / kalte	CHF 3.90

**getränke mit Alkohol**

Braugold	
Stange	3dl CHF 4.10
Herrgöttli	2dl CHF 3.80
Kübel	5dl CHF 5.40
Eichhof Bügelbräu	4dl CHF 4.70
Erdinger Flasche	5dl CHF 6.50
Ueli Hell Flasche	3dl CHF 4.50
Bügelflasche Most	CHF 4.50

unsere Klaren  
40% 2cl  
Zwetschgen CHF 3.50  
Träsch CHF 3.50  
Halb halb CHF 3.50  
Kirsch CHF 3.50  
es Kaffi fertig CHF 4.80

Lust auf einen Grappa, Whiskey oder  
einen anderen Digestif, fragen sie uns  
einfach.

*Im und ums Restaurant Schlossberg gilt: Kein Alkohol für unter 16 Jährige, sowie keine Spirituosen für unter 18 Jährige!*

**Fischdeklaration**

Lachs: Schottland  
Thunfisch: Philippinen

Alle Preise verstehen sich inklusive  
der gesetzlichen Mehrwertsteuer

**Fleischdeklaration**

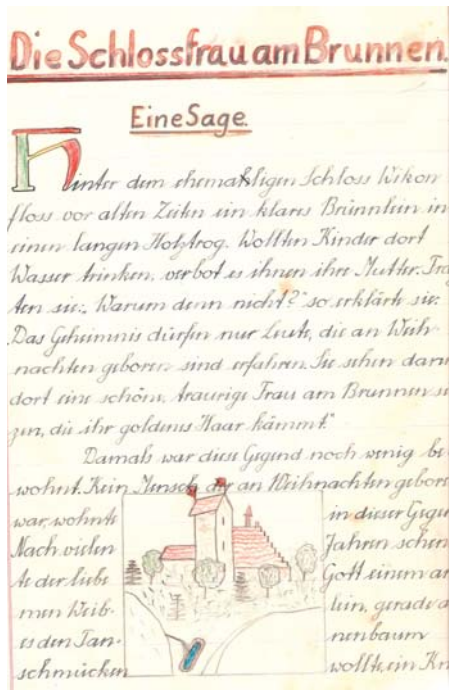
Geflügel CH/Brasilien\*  
Rind CH/Irland  
Schwein und Kalb CH

Änderungen werden direkt deklariert

\*kann Leistungsförderungsmittel enthalten

**Die Schlossfrau am Brunnen**

Eine Sage nach einem 5. Klass Schüler von 1937 aus Wikon



Hinter dem ehemaligen Schloss Wikon floss vor alten Zeiten ein klares Brunnlein in einen langen Holztrug. Wollten Kinder dort Wasser trinken, verbot es ihnen ihre Mutter. Fragten sie: "Warum denn nicht?" so erklärte sie. "Das Geheimnis dürfen nur Leute, die an Weihnachten geboren sind erfahren. Sie sehen dann dort eine schöne, traurige Frau am Brunnen sitzen, die ihr goldenes Haar kämmt."

Damals war diese Gegend noch wenig bewohnt. Kein Mensch der an Weihnachten geboren war, wohnte in dieser Gegend. Nach vielen Jahren schenkte der liebe Gott einem armen Weiblein, gerade als es den Tannenbaum schmücken wollte, ein Knäblein.

Als der Knabe grösser geworden war, ging er einmal in den Schlossbergwald, um Holz zu suchen. Da bekam er Durst und suchte das Brunnlein beim Schloss auf. Wie er darauf zuschritt, sah er die schöne Schlossfrau mit dem langen goldenen Haar am Brunnen sitzen. Der Knabe erschrak und wollte davoneilen. Sie rief ihn aber zurück und gab ihm ein kleines, schweres Säcklein für die Mutter. Er eilte, so schnell er konnte, damit nach Hause. Als die Mutter es öffnete, waren lauter Goldstücke darin.

Seither hat man die Schlossfrau nie mehr gesehen am Brunnen sitzen. Man sagte, der Knabe habe sie aus einem Zauber erlöst. So lautet eine Sage vom Schlosse Wikon.

Wortsuchspiel



Wikon, Denice, Drei, Franziska, Freddy, Ralph, Bankette, Gartenwirtschaft, Gastroaward, Gespenst, Kilian, Kräuter, Silvia

Ramona, Schlossbergstübli, Spielzimmer, Schlossbergzeitung, Volkan  
Alle diese Worte sind zu finden

Diagonal, Waagrecht und Senkrecht, wir wünschen viel Spass!!!

### Kochen mit Ralph



Zu Beginn des ersehnten Sommers eine erfrischende Erdbeerbowle für 4 Personen:

12 Erdbeeren

5 dl Apfelsaft

½ Zitrone

7,5 dl Flauder (Mineralwasser mit Holundergeschmack)

Erdbeeren - je nach Größe - in Stücke schneiden, Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Beides ins Bowlgefäß füllen und mit Apfelsaft übergießen. Mindestens 3 Stunden ziehen lassen. Direkt vor dem Ausschänken mit Flauder aufspritzen. Für diejenigen die es mit etwas Schuss mögen, in 2 dl Apfelsaft und 3 dl Weisswein ziehen lassen.

### Oktoberfest 24. – 26. September 2010



Den September lassen wir mit einem richtigen Oktoberfest ausklingen. Einmal so richtig auf bayrisch feiern. Der Service im Dirndl und die Küche auf Haxen und Weisswürstel eingestellt. Wir wissen dass das Original Oktoberfest um 23 Uhr seine Zelte schliesst, doch wir haben uns zu einem offenen Ende entschieden. Man soll die Feste feiern wie sie fallen.

### Alles nur Gemüse Der essbare Kaktus



Der **Feigenkaktus** ist eine Pflanzenart in der Gattung der Opuntien (*Opuntia*) aus der Familie der Kakteengewächse (Cactaceae). Die Früchte sind essbar und werden **Kaktusfeigen** genannt. Die jungen Blätter sind ebenfalls essbar und gehören zur mexikanischen Standardküche.

*Opuntia ficus-indica* wächst strauchig oder baumartig und erreicht Wuchshöhen zwischen 1 bis 6 Metern. Meist ist ein deutlicher Stamm von bis zu 35 Zentimetern vorhanden. Die unterschiedlich geformten grünen Triebabschnitte sind schmal bis breit verkehrt eiförmig oder länglich. Sie sind 20 bis 60 Zentimeter lang und 10 bis 25 Zentimeter breit. Die schmal elliptischen Areolen stehen 2 bis 5 Zentimeter voneinander entfernt. Sie sind mit braunen oder gelben Glochiden besetzt, die bald abfallen. Die Dornen sind unauffällig und fehlen oft ganz.

Die Blüten stehen endständig am Spross, sind gelb bis rot und haben einen Durchmesser von 5

Ein Cowboy trifft einen Indianer mit einem Hund einem Pferd und einem Schaf. Cowboy: "Darf ich mal mit deinem Hund reden?" Indianer: "Hund kann nicht reden." Cowboy: "Hallo alter Hund, wie gehts denn so?" Hund: "Oh, mir gehts gut, mein Herr behandelt mich gut, füttert mich, geht zweimal pro Tag mit mir aus..." Der Indianer schaut ganz erstaunt.

bis 10 Zentimeter. Die eiförmigen bis länglichen, grünen, orangen oder roten Früchte sind 6 bis 10 Zentimeter lang. Sie sind mit Glochiden und manchmal mit Dornen besetzt.



Verzehrt wird das Innere der Frucht mit den ebenfalls essbaren Kernen. Das, je nach Sorte, gelborange bis rote Fruchtfleisch hat einen süß-säuerlichen Geschmack. Dabei sollte die Frucht wegen der Dornen nur mit einer Gabel gehalten und die Schale mit Hilfe eines Messers vorsichtig entfernt werden. Oder man hält die Früchte mit einer dickeren Plastikfolie in der Hand, schneidet sie mit einem Messer in zwei Hälften und löffelt mit einem Teelöffel das Innere aus. Legt man die Früchte vorher für einige Zeit in kaltes Wasser, werden die Dornen weicher und man kann sie mit einer Bürste entfernen. Die Frucht kann man wahlweise roh, als Marmelade oder als Likör Bajtra genießen.

Cowboy: "Aha, darf ich mal mit deinem Pferd reden?"

Indianer: "Pferd kann nicht reden."

Cowboy: "Hallo altes Pferd, wie gehts denn so?" Pferd: "Och, mir gehts super!

Mein Herr behandelt mich gut, reibt mich trocken, füttert mich..." Der Indianer ist noch erstaunter.

Cowboy: "Kann ich mal mit deinem Schaf reden?"

Indianer: "Schaf lügt ..."

### Best of Swiss Gastro Award

Endlich am 21. Mai flatterte uns der lang ersehnte Brief ins Haus. Wir haben es geschafft und sind nominiert für den „best of swiss gastro award 2010“.

Irgendwann im März haben wir unsere Unterlagen eingesandt und den Eintrag auf dem Netz optimiert. Es waren lange zwei Monate, das abwarten und die Ungewissheit, auch der Wunsch es in die Nominierung zu schaffen war gross. Doch endlich als am Morgen der Briefträger die grossartige Nachricht überreichte waren wir stolz. Na wir sind immer noch stolz darauf. Nun geht es ans Eingemachte. Es bewertet nicht nur die 21 köpfige

Fachjury aus der Gastro Szene sondern auch sie als Gast. Ab dem 1. August wird die Federführung den Gästen übergeben welche an uns oder anderen Nominierten eine Stimme abgeben.

Wir haben uns mit 31 anderen Gastronomie Betrieben aus der gesamten Schweiz unter der Sparte „classic“ nominiert. Es wird ein Buch mit den 100 nominierten Betrieben veröffentlicht und jeder Betrieb wird kurz darin vorgestellt. Ab August wird eine Plakat-Kampagne mit der APG und der Organisation des Gastro Awards lanciert. Zudem wird jeder

Betrieb mit einer Tafel gekennzeichnet, nominiert für den „Best of swiss gastro Award“. Für unser Team steht der 22. Novemeber 2010 fest. Wir werden gemeinsam an der Verleihung teilnehmen, den es ist das ganze Team das daran gearbeitet hat und in Zukunft am gedeihen des Schlossberg's arbeitet. Drücken sie uns die Daumen und stimmen sie für uns ab. Falls wir es auf einen Podestplatz schaffen wird am 23. November ab 17 Uhr mit den Gästen gemeinsam auf den Erfolg angestossen.



### So finden sie uns:

Autobahnausfahrt A2 Reiden, fahren Richtung Reiden auf der Pfaffnauer-strasse. Über den Kreisverkehr, 3. Ausfahrt Richtung Wikon bleiben Sie auf der Hauptstrasse, bei der Lichtenanlage im Dorf Wikon biegen Sie rechts ab. Nach gut 300 m erreichen Sie unser Restaurant Schlossberg.

### Von Zofingen her:

Fahren Sie durch Zofingen Richtung Reiden auf der Hauptstrasse, bei der Kreuzung mit Lichtsignalanlage biegen Sie links ab, noch 300 m und Sie haben Ihren Zielort erreicht.

Oder mit der Buslinie 9 oder 8 ab Zofingen.

### Schlossberg Kalender

**Bis 11. Juli 2010** Fussball WM im Schlossberg

**11. Juli** ein Jahr Schlossberg mit Franziska und Ralph

**1. August** Nationalfeiertag ganz Urchig ab 17 Uhr

**24. – 26. 09** **Oktoberfest**

**23. 12. um 14 Uhr bis am 2. Januar 2011** machen wir Weihnachtsferien

**Jeden Donnerstag bei schönem Wetter haben wir Grillzeit!!!**

### Unsere Öffnungszeiten:

Montag – Freitag	09.00 – 24.00 Uhr
Samstag	11.00 – 24.00 Uhr
Sonntag	10.00 – 22.00 Uhr

Restaurant Schlossberg  
eifach gniesse GmbH  
Dorfstrasse 14  
4806 Wikon  
062 752 11 10

[www.schlossberg-wikon.ch](http://www.schlossberg-wikon.ch)  
[hallo@schlossberg-wikon.ch](mailto:hallo@schlossberg-wikon.ch)