

schlossberg – wikon.ch

ihr familien restaurant

Vom Eröffnungstag bis Jetzt

81 Tage sind es am 1. Oktober, seit der Schlossberg wieder offen ist. Müde von den ersten Tagen und voller Eindrücke schloss das Team jeweils Abends die Türen.

Anfangsfehler die gemacht worden sind und wurden so schnell wie möglich behoben. Und in der neuen Karte sind Wünsche und Nachfragen der Gäste eingeflossen. Möchten sie mehr darüber erfahren? Lesen sie den Artikel auf Seite 7

Das Team stellt sich vor

Die Gastgeber stellen ihr Team vor.



Ralph Bucherer und Franziska Kaiser
Gastgeber im Restaurant Schlossberg

Viele helfende Hände sind im Schlossberg zu finden. Es gibt auch im und rund um das Gebäude so einiges zu tun. Doch wer sind diese fleissigen Kerlchen?

Ramona Graber hat die Mitarbeiter des Schlossberges illustriert. Wer welchen Part hat in diesen Wänden finden sie auf Seite 6 heraus.

Unsere Nachbarn

Wir möchten ihnen unsere Nachbarn in nächster Nähe vorstellen. In dieser Ausgabe lernen sie eine Kleinbetrieb kennen „Handwerk vom Feinsten“. Seite 2



Sushi im Restaurant Schlossberg

In der ersten Ausgabe der Zeitung konnten sie bereits lesen, das wir in Basel ein kleines Sushilokal hatten.



Die Nachfrage war sehr gross bei uns im Restaurant, so dass wir uns

entschieden das Sortiment zu vergrössern. Eine spezielle Karte für die japanische Spezialität ist bereits im Druck.

Wir bieten Ihnen auch Catering, ab

einem Mindestbetrag an. Sei es für eine Familienfeier oder einen Geschäftsapero. Wir beraten Sie gerne.



Telefonisch vorbestellen und abholen, auch gar kein Problem. Wir stellen ihnen ihr Menu zusammen auf den abgemachten Zeitpunkt.

Gemeinsam geniessen

Ab dem 1. Oktober wird unser Bistro Abends in ein Fondue Stübli verwandelt. Vom Fleischliebhaber bis zum Käsefan, alle kommen auf ihre Kosten. Zwei verschiedene Käsefondue, Fondue chinoise und das Schlossberg Spezial, bieten wir ihnen à discretion an.

Mit einem hauseigenen Brauch für die Brotverlierer könnte der Abend sehr amüsant werden...

Mehr zum Fondue Stübli und den historischen Hintergrund zum Käsefondue erfahren sie auf Seite 2.

Inhalt	Seite
Fonduestübli	2
Wir stellen unsere Nachbarn vor	2
À la carte	3
Herkunft Pommes frites	3
Suchrätsel	3
Getränke- und Speisekarte	4/5
Vorstellung des Teams	6
Wie finden sie uns	6
Rückblick	7
Kreuzworträtsel	7
Adventsguetzlen	8
Aus dem Garten	8
Ausblick Winter 2010	8



Fondue Stübli

„eifach gniesse“, was passt besser als die Geselligkeit eines gemeinsamen Fondue Essens. Mit der Familie, Freunden oder den Arbeitskollegen einen gemütlichen Abend zu verbringen.

Die Geschichte des Fondue ist Jahrhunderte alt. In den Alpen waren die Sennen stark von der Umwelt abgeschnitten. Die Grundnahrungsmittel, die dort selbst produziert werden konnten, waren Brot und Käse. Aus manchen Erzählungen (welche nicht bewiesen sind) geht hervor, dass Mönche in der Fastenzeit keine feste Nahrung zu sich nehmen durften; durch das Schmelzen von Käse wurde der Hunger gestillt, ohne die Fastenregel zu brechen.

In der Schweiz ist es Brauch, den „Brotverlierer“ zu bestrafen. Nun wie ist es im Fondue Stübli vom Schlossberg?!

Wir haben uns viele Gedanken

gemacht. Kurz kamen wir auf die Idee die Regel aus „Asterix bei den Schweizern“ zu übernehmen. Dort galt es, den Verlierer auszupeitschen und in den Genfersee zu werfen! Der Genfersee ist nun doch etwas weit entfernt...

UNSERE HAUSREGEL ist folgende:

Der Brotverlierer hat an der Kuhglocke zu klingeln und allen Gästen einen Witz oder eine Kurzgeschichte zu erzählen. Wer weiss, vielleicht wird eine Zugabe verlangt.

Nebst den zwei Käsefondue bieten wir ihnen auch das beliebte Chinoise und das Schlossberg Spezial Fondue an. Was zu diesem gediegenen Essen nicht fehlen darf ist der passende Wein. Wir haben eine kleine Auswahl an guten Weinen speziell für unsere Fonduestube zusammengestellt. Was gehört alles zu unserem à discretion Angebot:

Käse Fondue halb-halb

Salat als Vorspeise

Käsefondue angesetzt mit Weisswein, Knoblauch und Kirsch. Dazu erhalten sie Brot und Gschwellti, Cornichon, Silberzwiebeln und Maiskölbchen.

CHF 26.50/pP

ihr familien restaurant

Basler Käsefondue rezent

Salat als Vorspeise

Käsefondue angesetzt mit Weisswein, Knoblauch und Kirsch. Dazu erhalten sie Brot und Gschwellti, Cornichon, Silberzwiebeln und Maiskölbchen.

CHF 27.50/pP

Fondue Chinoise

Salat als Vorspeise

Boullion, 4 Fleischsorten Rind, Schwein, Poulet und Pferd. Fünf hausgemachte Saucen, dazu Reis und Pommes Frites, Cornichon, Silberzwiebeln und Maiskölbchen. Zum Abschluss dürfen sie ihre Boullion mit Cherry verfeinert geniessen.

CHF 31.50/pP

Schlossberg Spezial

Salat als Vorspeise

Boullion mit Glasnudeln und Gemüse, 4 Fleischsorten Rind, Schwein, Poulet und Pferd. Fünf hausgemachte Saucen, dazu Reis und Pommes Frites, Cornichon, Silberzwiebeln und Maiskölbchen. Zum Abschluss dürfen sie ihre Boullion mit Cherry verfeinert geniessen.

CHF 32.50/pP

Handwerk vom Feinsten

Wand an Wand mit dem Schlossbergteam arbeitet eine vierköpfige Mannschaft von kreativen Handwerkern. Von der Küche in Massanfertigung mit dem passenden Bodenbelag bis hin zu



individueller Schreinerarbeit. Bei einem Umbau oder Renovation übernehmen sie auch die gesamte Bauführung.

In der Ausstellung auf über 150qm können sie Wohnküchen, Bodenbeläge, Decken mit integrierter Beleuchtung und Möbel fühlen und erleben.

Für uns sind die kreativen Köpfe ein Geheimtipp für alle die Qualität und individuelles Wohnen lieben. Besuchen sie die Ausstellung an der Dorfstrasse 19 in Wikon.

Wohnen mal anders...



Öffnungszeiten der Ausstellung

Donnerstag/ Freitag
9 - 12 und 13:30 - 18:00 Uhr
Samstag 9 - 12 Uhr

oder nach telefonischer
Vereinbarung 079 746 45 45



Schlossberg Stube

In gemütlichem schlichtem Ambiente dürfen sie bei uns geniessen. Die neue Karte im à la carte lässt keine Wünsche mehr offen. Vom Tapas Teller als Vorspeise, zum knackigen Salat und der immer passenden Suppe. Die Hauptgerichte lassen die Wahl zwischen Wild- und Fleischgerichten. Auch die Fischliebhaber kommen nicht zu kurz, wie wäre es mit einem Fischpäckli. Da nicht alle Freunde von Fleischgerichten sind, haben wir die vegetarischen Hauptgänge nicht vergessen.



Zur abschliessenden Krönung können sie zwischen Käse oder hausgemachten Desserts auswählen. Natürlich fehlt der Grappa oder eine alte Birne wie Zwetschge zum Kaffee nicht. Unsere gesamte Speisekarte finden sie auf unserer Homepage unter www.schlossberg-wikon.ch unter der Rubrik à la carte Karte. Wir freuen uns auf ihren Besuch.

Die geliebte frittierte Kartoffel

Als Erfinder der Pommes frites gelten die Belgier. 1781 schrieb Joseph Gérard:

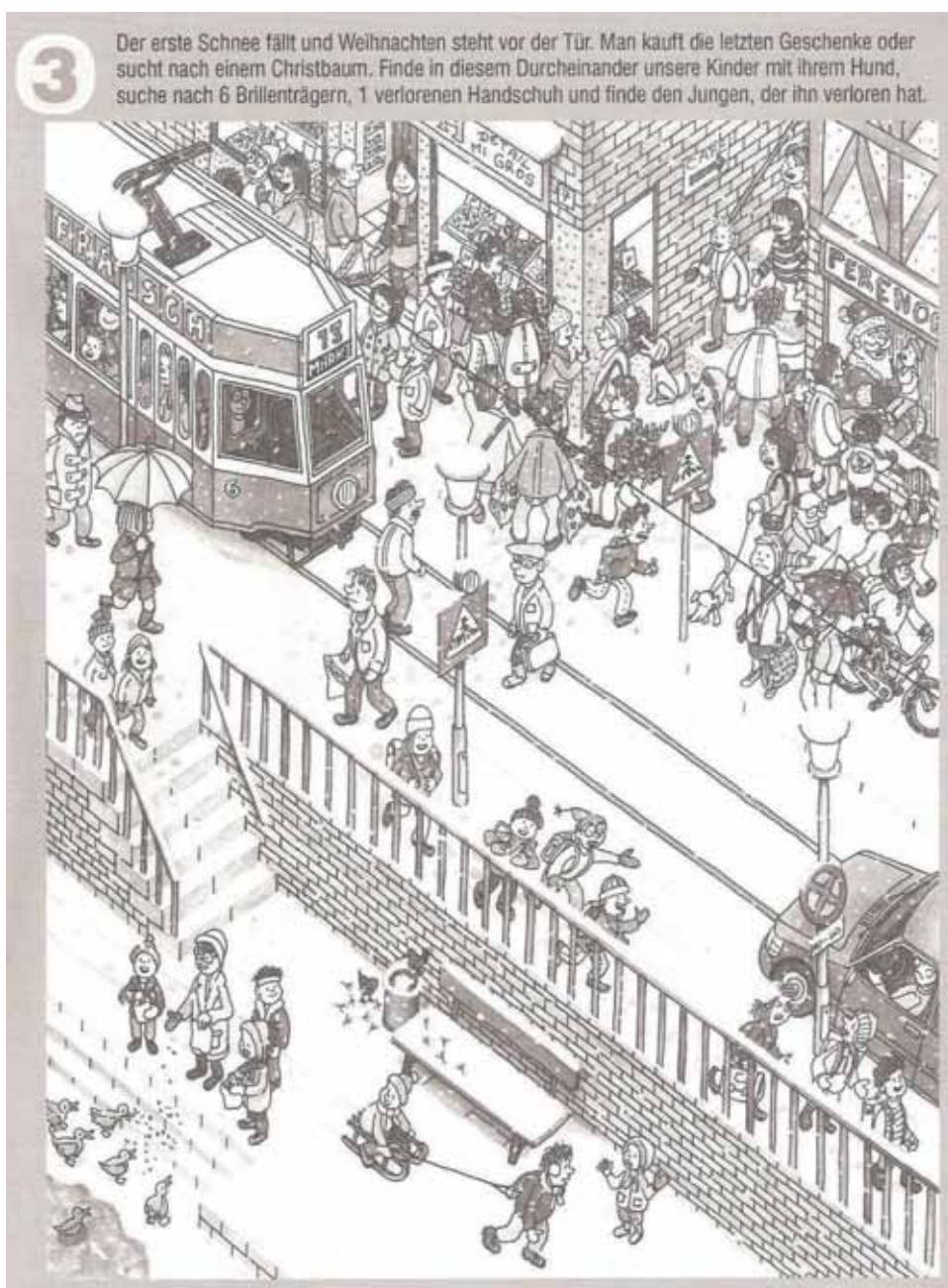
„Die Einwohner von Namur, Huy und Dinant haben die Gewohnheit, in der Maas zu fischen, diesen Fang dann zu frittieren, um ihren Speisezettel zu erweitern (vor allem arme Leute).

Wenn die Gewässer zugefroren sind und das Angeln nur schwer möglich ist, schneiden die Einwohner Kartoffeln in Fischform (Kartoffelschnitze) und frittieren diese dann. Diese Vorgehensweise

ist mehr als hundert Jahre alt.“

In den USA wurden Pommes frites erst durch die Rückkehr der US-Soldaten aus Europa nach dem Ersten Weltkrieg bekannt und erhielten im angloamerikanischen Sprachraum die gängige Bezeichnung *French Fries*. Im britischen Englisch werden Pommes frites dagegen *Chips* genannt.

Und nun zur grossen offenen Frage, ja wir haben nun auch Pommes Frites neben unseren würzigen Kartoffelschnitzen.



vorspeisen

- Herbstliche Blattsalate
CHF 6.80
- Bunt gemischter Salat
CHF 8.80
- Hausgemachtes Knoblauchbrot
CHF 7.00
- Salatschüssel mit gerösteten Nüssen
und Croutons CHF 11.50
-mit warmen Pilzen und Speck
CHF 16.50
- Nüsslisalat in der Schüssel nach
Schlossberg Art CHF 17.50

suppen

- Kürbisrahmsuppe mit Curryschaum
CHF 7.50
- Marronsuppe mit Selleriestroh
CHF 8.50
- Tagessuppe CHF 5.50

vegetarisch

- „Herbstvariation“
Rotkraut, Pilzstock, Rosenkohl
CHF 17.50
- Spätzli mit Schlossbergkäse überbacken,
serviert mit einer Rotweifeige
CHF 17.50
- Kürbisrisotto mit Sultaninen und
Mandelspähnen
CHF 16.50

sushi



lust auf was anderes???
verlangen Sie unsere Stübli Karte

fleischgerichte

- Traditioneller Rehpfeffer
mit hausgemachten Spätzli
Rotkraut und Kastanien CHF 29.50
- Schweinsgeschnetzeltes an frischer
Champignonrahmsauce, serviert mit
Eiernudeln und rassisger Tomate
CHF 22.50
- „Tenang Thaicurry“
Pouletbruststreifen, grüne Bohnen und
asiatischem Reis
CHF 25.50

schwiizer klassiker

- Schweins Cordon bleu
mit Pommes-frites und Gemüse CHF 23.50
- Panierte Schweinsschnitzel
mit Pommes-frites und Gemüse CHF 19.50
- Kalbschaxe nach Art des Hauses
mit Rieslings-Risotto CHF 28.50
- Kalbsläberli nach Schlossberg Art
mit knusper Rösti CHF 33.00
- Kalbsbratwurst an Tomaten Currysauce
mit Butternudeln CHF 19.50
- Schlossbergbratwurst an feiner Zwiebelsauce
mit Rieslings-Risotto CHF 19.50
- Saftige Pouletbrust an Orangensauce,
serviert mit Mascarpone Polenta CHF 21.50
- Käseschnitte mit Schinken und Ananas,
überbacken mit feinem Käse CHF 11.50
- drzue eifach ä Fläsche Ueli-Bier CHF 4.50

offen weine weiss

- Epresses CHF 5.00
- Salice Salentino bianco CHF 5.50
- La Coquine CHF 6.00
- pro dl

offen weine rot

- Dôle CHF 5.00
- Salice Salentino Cantalupi CHF 6.00
- Salento IGT Primitivo CHF 7.00
- pro dl

zwischen durch

- *Schlossberg Cheeseburger
mit Ananas, Spiegelei und Käse
CHF 11.50
- *Portion würzige Kartoffeln
mit Tartarsauce CHF 7.00
- * Portion Pommes- frites
CHF 7.00

*Wurst- Käsesalat in der Schüssel
mit verschiedenen Salaten
für 1 oder 2 Personen
CHF 11.50/17.50

*Sandwich- Schinken, Käse, Salami
CHF 6.00/gem. CHF 6.00

*Mais Pommes-Chips mit
Tomatensauce und Käse überbacken

*auch erhältlich zwischen
Uhr 14.00 und 17.30

glace und sorbet von mövenpick

Coupe Schlossberg
Stracciatella, Vanille, Schweizer
Schokolade CHF 9.50

Coupe eifach
Himbeer und Erdbeere, Grapefruit und
Orange, Zitrone
CHF 9.50

Coupe gniesse
Walnuss, Caramel, Schweizer
Schokolade CHF 9.50

Chalte Kaffi
Espresso, Vanille und darüber ein
warmer Espresso CHF 8.50

familien Teller
Erdbeer, Vanille, Schweizer Schokolade,
Caramel, Espresso – Sie dürfen auch
den Coup selber zusammenstellen
CHF 15.50

Vermicelles
CHF 6.50

Coupe Nesselrode
CHF 9.50

Stellen Sie Ihren Coupe selber zusammen

Rahmglace – Erdbeer, Vanille, Stacciatella, Schweizer
Schokolade, Walnuss, Caramel, Espresso

Sorbets – Himbeer und Erdbeere, Mango und
Passionsfrucht, Grapefruit und Orange, Zitrone

Kugel CHF 3.40

Rahm CHF 1.30

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
Valser classic	
33cl	CHF 3.90
50cl	CHF 4.90
75 cl	CHF 9.50
Valser naturelle	
33cl	CHF 3.90
50cl	CHF 4.90
75 cl	CHF 9.50

getränke warm

Kaffe 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
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 5.80
Jägertee	CHF 5.80

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

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

Fischdeklaration

Lachs: Schottland
Thunfisch: Philippinen

Alle Preise verstehen sich inklusive
der gesetzlichen Mehrwertsteuer

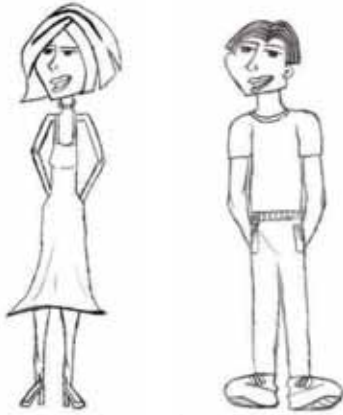
Fleischdeklaration

Geflügel CH/FR/BR
Rind CH/US/BR
Schwein und Kalb CH
Wild CH/AT

Änderungen werden direkt deklariert

Änderungen werden direkt deklariert

Das Schlossbergteam

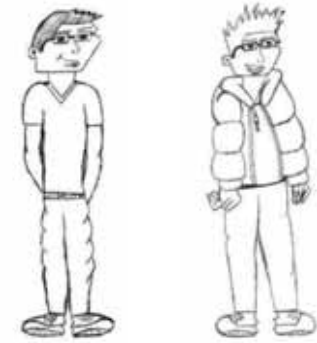


Franziska und Ralph

die Gegenseite, was einen gemeinsam einen Schritt vorwärts bringt.



Denice



Mario und Kilian

Ihre Gastgeber

Uns zwei kennen sie. Entweder vom hören sagen oder gar persönlich. In der ersten Ausgabe der Schlossbergzeitung haben wir uns ausführlich vorgestellt. Falls sie doch noch etwas mehr von uns wissen möchten, nur zu und fragen sie uns direkt.



Silvia und Ramona

In der heissen Küche

Nebst dem „chef de cuisine“ gehen im zwei tolle Frauen zur Hand. Ramona, unsere Fee im Service und die Kalte Küche Chefin, was nicht heisst das sie nie an der Herdplatte steht. Unser Küken ist Denice, die karibische Schönheit. Sie hat den Merenge im Blut und tanzt sich bei uns ihre ersten Sporen ab. Frisch ab der Berufslehre hat sie sich in unsere heisse Küche gewagt.



Freddy

An der Front

Nebst der Gastgeberin Franziska Kaiser sind Silvia Woodtli und Ramona Graber im Service. Silvia ist fünf Tage die Woche bei den Gästen und bedient diese mit ihrem Charme. Sie ist dem Schlossberg schon seit einigen Jahren treu. Doch zwischendurch braucht Silvia auch eine Erholungsphase um wieder voller Elan für sie da zu sein. In dieser Zeit treffen sie Ramona im Service an. Normalerweise steht sie in der Küche. Die zwei Tage im Service kostet sie voll aus. Es hat auch Vorteile die „Fronten“ zu wechseln. So sieht man die Anforderungen an

Der Bilderbuch Tellerwäscher

Seine Wurzeln sind in Mittelamerika. Sie sehen, in unserer Küche geht es temperamentvoll zu und her. Er sieht alles und hat einen richtigen Putzwahn. Kein Fleck ist vor ihm sicher. Einen feurigen Part hat er ebenfalls, bei schönem Wetter ist er unser „Fuego Freddy“.

Und die „Wichtelmänner“ oder bald Männer

Im Hintergrund und rund um das Haus ist viel zu tun. Auch unsere Kinder wollen beschäftigt werden. Mario hat den Part des Haushaltes und der Kinderbetreuung übernommen. Manchmal kommt er an seine Grenzen, den zwei heranwachsenden Jungs muss man gewachsen oder mitgewachsen sein. Kilian ist unser „Abwart“. Von der Fensterreinigung, Unkrautjäten und Tischwäsche bügeln, alles was halt so anfällt oder vom Baum im Herbst.

So finden sie uns:



Von der Autobahn:

Autobahnausfahrt A2 Reiden, fahren Richtung Reiden auf der Pfaffnauerstrasse. 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.

In 81 Tage rund um den Schlossberg

Es sind noch keine drei Monate vergangen seit dem grossen Eröffnungstag. So einiges hat sich in den alten Mauern des Restaurants Schlossberg ereignet.

Drehen wir das Rad der Zeit etwas zurück. Am 12. Juli um 11 Uhr ging es los. Petrus war uns hold und segnete uns mit einem angenehmen Sommertag. Reto Zeller brachte unsere Gäste zum Lachen. Unserem Longhorn konnten wir kräftig einheizen. Das Fleisch vom Grill wurde mit verschiedenen Beilagen genossen. Das Spielzimmer wurde kräftig genutzt von Gross und Klein. Am ersten August durften wir unseren Gästen ein Eidgenossen Menu servieren. Unter dem gedeckten Platz konnte man sogar das Tanzbein schwingen. Es war ein herrlicher Sommerabend.

Unsere Gäste genossen die schönen Sommertage draussen im Garten. Die Idylle unter den Kastanienbäumen ist Erholung pur.

Das Geplätscher des Brunnens lud zum verweilen ein. Und zwischen durch wehte ein kühles Lüftchen. Gegen Ende August fielen die ersten braungefärbten Blätter. Juhu, jeden Morgen einmal kräftig wischen...

Was uns ganz besonders freute, ganz kleine Gäste durften ihren grossen ersten Anlass bei uns feiern. Die reifere Generation beehrte uns zweimal zum Mittagstisch, was uns eine grosse Freude bereitete. Auch viele Gäste liessen sich an den Wochenenden bei uns verwöhnen. Unser „es het solangs hät“ fand einen guten Anklang. Wir durften unsere limitierte Anzahl an Mittagessen bereits erhöhen.

Für das ganze Team war es eine sehr intensive Zeit. Viel Unbekanntes kam auf uns zu. Es sind uns auch Fehler unterlaufen. Wir möchten uns bei allen Betroffenen in aller Form entschuldigen. Es ist eine Planung ins „Blaue“, wenn man eine Speisekarte in Stadtnähe schreibt.

Wir haben die Inputs und Wünsche entgegen genommen und einen Teil umgesetzt. Die Pommes Frites sind bei uns nun auch erhältlich und ein hausgemachtes paniertes Schnitzel wie auch Cordon Bleu sind in unserer Hauszeitung zu finden. Die Portionengrösse haben wir angepasst und das Echo ist positiv. Es sollte nun niemand mehr mit Hunger bei uns vom Tisch gehen, und falls jemand einen etwas grösseren Appetit mitbringt, darf man dies gerne beim bestellen erwähnen. Wir sind dankbar um jeden konstruktiven Kritiker, denn nur so können wir aus Fehlern lernen und diese Verbessern. Sie geben uns sicher recht. Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen und Verbesserungspotenzial hat jeder.

In diesem Sinne wünschen wir ihnen eine wunderbaren Herbst und Vorweihnachtszeit.

Ihr Schlossbergteam

ein- facher Seemann		japan. Auto- marke		Arkaden	Ent- milta- risierung	Filmfigur v. Wilder („... la Douce“)		hinter sich bringen		engl.: Schritt	Riesen- schlange	Haupt- stadt der Slowakei		best. Artikel (4. Fall)		Anfän- gerin
										aus- leihen						
eidg. Volks- ver- tretung		Init. des Tennis- stars Graf		Spreng- körper						Gegen- teil von hin		Stamm- mutter				
				Abk.: Milli- liter		Strassen- belag								Vorn. des dt. Po- litikers Bahr	Initialen der Bardot	
Menge zw. 2 Fingern		Grazie				Initialen Ein- steins		Umlaut			tiefe Zunei- gung					
allein Leben- de(r) (engl.)						franz.: also						Gewerk- schafts- bund der Schweiz				Feuer- waffe
			Vorn. des "Walzer- königs" Rieu	Vorname von † US- Filmstar McQueen						engl.: Seite	Toilette, WC				Patent- tante	
fort, ab- handen	Vorn. der Schauspielerin Turner †	Vorn. der Schauspielerin Ekberg				populist. Tessiner Partei		inzwi- schen								
nicht kurz				weibl. span. Artikel		Jeans- marke						Abk.: Swiss- Market- index		Esels- laut		
Zustrom, Zulauf		akade- mischer Grad (Abk.)		Jass- karte				Init. des brit. Filmstars Grant			Teil der Gitarre					
						streng ver- traulich							Flug- hafen- code: Athen			
polit. Diskus- sions- sendung						Braun- algen				unge- fährlich						

Früh übt sich was ein Meister werden will

Welches Kind liebt es nicht in der Küche zu helfen. Und umso schöner in voller Profimontur.



Unsere Jungs geniessen es in der Küche zu helfen und zwischendurch auch mal etwas an den Tisch zu bringen. Schön wenn sie helfen. Und glauben sie uns, „das hani ned gern“, oder „das probieri ned“ kommt seltener. Denn was man selbst kocht probiert man auch.

Am Mittwoch den 2. Dezember 2009 möchten wir mit den Kinder Guetzli backen. Ab 14 Uhr sind ihre Sprösslinge bei uns willkommen um mit dem grossen Ofen feine Adventsguetzli zu backen. Damit wir auf den grossen Ansturm gerüstet sind, wären wir um eine Anmeldung bis am 15 November 2009 dankbar.

Wir freuen uns auf den herrlichen Duft aus dem Ofen...

Zwei weitere aus unserem Garten

Der Gewöhnliche Feldsalat (*Valerianella locusta*), regional auch Ackersalat, Rapunzel, Vogersalat oder Nüsslisalat genannt, ist eine Pflanzenart der Gattung Feldsalat (*Valerianella*) und gehört zur Familie der Baldriangewächse.



Nüsslisalat in unserem Garten am wachsen.

Der Gemeine Feldsalat ist eigentlich ein Wildkraut auf einheimischen Äckern und an Wegrändern. Bereits seit Ende des 19. Jahrhunderts wird es in Europa kultiviert und in neuerer Zeit vermehrt unter Glas gezogen und von Oktober bis April in Handarbeit geerntet.

In seiner Kulturform wird Feldsalat als Blattsalat gegessen und schmeckt sehr aromatisch. Einige Varietäten erinnern im Geschmack an Haselnuss.

Und schon sind wir beim Thema



unserer nächsten Nutzpflanze im Garten.

Die Gemeine Hasel (*Corylus avellana*), auch Haselstrauch oder Haselnussstrauch genannt,

ist eine Pflanzenart aus der Familie der Birkengewächse (Betulaceae). Sie ist ein meist rund fünf Meter hoch werdender sommergrüner Strauch, der in Europa und Kleinasien heimisch und in Mitteleuropa sehr häufig ist. Bekannt ist sie für ihre essbaren, seit Jahrtausenden vom Menschen genutzten Früchte, die Haselnüsse. Der Großteil der im Handel erhältlichen Haselnüsse stammt jedoch von der nahe verwandten Lambertshasel (*Corylus maxima*).

Im Handel wird die Bezeichnung Haselnuss für die Früchte beider Arten, der Gemeinen Hasel wie für die Lambertshasel verwendet.

Die Nüsse oder das daraus gewonnene Haselnussöl werden für Backwaren, Süßigkeiten (Nougat, Krokant) und für Speiseeis verwendet.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 09.00 – 24.00 Uhr
Samstag 11.00 – 24.00 Uhr
Sonntag 10.00 – 22.00 Uhr
Wir sind 7 Tage die Woche für Sie da.

So können Sie uns erreichen:

Restaurant Schlossberg
eifach gniesse GmbH
Dorfstrasse 14
4806 Wikon

062 752 11 10

www.schlossberg-wikon.ch

hallo@schlossberg-wikon.ch

Ausblick auf den Winter

Am 23. Dezember haben wir für diese Jahr den letzten Tag geöffnet. Wir verbringen die Weihnachtszeit mit unseren Liebsten.

Am 4. Januar 2010 starten wir wie gewohnt Morgens um 9 Uhr in das neue Jahr. Die ersten drei Monate vom neuen Jahr stehen unter dem Motto „Winter“ im Schlossberg. Wenn es ein richtig kalter Winter wird, möchten wir eine kleine Natureisbahn im Garten anlegen. Wo die Kinder spielen und die Eltern einen heissen Kaffee oder Jägertee trinken können. Und falls uns Frau Holle gut gesonnt ist, kann man gar ein Fondue unter freiem Himmel geniessen.

Wie wird sich die Speisekarte ver-

ändern? Ja eine ganz schwierige Frage. Mit der Sommerwärme noch in den Knochen und dem Herbst im Anzug schon an die weisse Pracht denken. Was in der Luft liegt sind Lebkuchengewürze, Zimt und Anis. Etwas nahrhaftere Speisen die einem die Wärme in der Winterkälte erhalten, doch mehr möchten wir Ihnen noch nicht verraten.

Wir freuen uns auf die Herbstmonate und vielen geselligen Stunden mit ihnen. Sei es im Schlossbergstübli oder in der Fondue Stube. Lassen sie sich bei uns verwöhnen und geniessen Sie den Herbst.

Ihr Schlossbergteam