

# schlossberg – wikon.ch

ihr familien restaurant

**Eröffnung 12. Juli 2009  
ab 11 Uhr**

## Neue Pächterfamilie für das Restaurant Schlossberg



### Liebe Gäste, liebe Pächterfamilie des Restaurant Schlossbergs

Hinter dem Restaurant Schlossberg steht eine lange und interessante Geschichte. Es wird vermutet, dass am Platze des jetzigen Hauses schon im **13. Jahrhundert** ein Gebäude stand, das dem Schloss Wikon als „Remise im Tal“ für Ross und Wagen des Schlosses gedient haben soll.

**1634** wurde das jetzige Restaurant Schlossberg entweder neu gebaut oder, wahrscheinlicher, umgebaut. Ein ziemlich enger, in Stein gehauener Türsturz wurde bei Renovationsarbeiten im 2. Weltkrieg entdeckt. Auf ihm sind die Jahrzahl und die Runen des Handwerkmeisters sehr schön zu sehen. Der Türsturz wurde damals im Hinteren „Säali“ des Restaurants über einer Nische in der Ostwand gut sichtbar eingesetzt. Er ist heute noch Zeuge diese alten Bauwerkes.

**1898** am 1. April, verkaufte der

damalige Wirt, das Anwesen an Joseph Hunkeler-Villiger aus Aettenschwil bei Sins, für 20'000 Franken. Die erhaltene Erwerbsakte bezeichnet das Objekt als „Ein im Dorf Wikon stehendes Wohnhaus, mit doppelter Wohneinrichtung, worin dato ein Personal-, Wein-, und Speisewirtschaftsrecht ausgeübt wird“. Joseph Hunkeler und Maria, geb. Villiger, bewirtschafteten das Restaurant sowie die dazu gehörenden kleinen Wald- und Landstücke mit Baumgarten.

Über die vielen Jahren hinweg hat sich das Restaurant Schlossberg Dank seiner guten Küche und Gastlichkeit zu einer beliebten Adresse etabliert. Mit gutem Essen, nettem Service und angenehmer Atmosphäre haben zwischen 2002-2008 auch Beatrice Hunkeler, und ihr Ehemann Fabrizio Piantanida den Restaurant Schlossberg erfolgreich geführt. Nach

deren Weggang haben die Inhaberfamilien die Verpachtung des Traditionsbetriebes mit klar definierten Anforderungen an einen neuen Pächter neu ausgeschrieben. Es musste ganz einfach „geigen“ zwischen Schlossberg, Mensch und Konzept und entsprechend viel Zeit hat man sich bei der Suche nach den Nachfolgern gelassen. Bis dann im Frühling dieses Jahres die erste Begegnung mit Franziska Kaiser und Ralph Bucherer kam. Die Chemie hat sofort gestimmt und man hat gleich gespürt, dass hier eine junge Familie etwas bewegen will und kann. Franziska Kaiser und Ralph Bucherer haben nicht nur durch ihr sympathisches, offenes und ehrliches Auftreten überzeugt, nein, auch deren breit abgestütztes Konzept und die vielen Ideen sind durchdacht und passen sehr gut zum Schlossberg, zu Wikon und der Region. Egal ob jung oder alt, man darf sich auf eine offene und freundliche Ambiente freuen und nach dem ersten Besuch wird man Lust verspüren, noch mal hin zu wollen.

Für die neue und spannende Herausforderung wünschen wir Franziska Kaiser, Ralph Bucherer und ihren zwei Buben nur das Beste und ganz viel Glück. Wir freuen uns auf viele schöne Momente im Restaurant Schlossberg!

In Vertretung der 4. Generation:  
Michel Hunkeler, Wikon.

Inhalt	Seite
Der grosse Eröffnungstag	2
Die Gastgeberfamilie	2
Frisch vom Garten	3
Mixen Sie ihren Teller	3
Bedeutung der Drei	3
Sudoku Spass	3
Speisekarte	4/5
Kinderland	6
Cactus Jack	6
Moritz	6/7
Schlusswort	8

### Einzigartige Gäste am Eröffnungstag

Wenn wir nur wüssten wie das Wetter am **12. Juli 2009** sein wird. Das hoffentlich einzig grosse Fragezeichen an diesem Tag.

Ab **11 Uhr** am Sonntag werden wir Sie begrüssen. Ein kleines Rahmenprogramm wird uns durch diesen Tag begleiten. Wir haben zwei Gäste, Herbert Hägi und Reto Zeller bei uns, sie werden Ihnen einen Einblick in ihr Bühnenprogramm geben.



„Die komische Perle“ ausgezeichnet mit dem Swiss Comedy Award 2009.

**Herbert Hägi** besucht uns zwischen 16 und 17 Uhr. Doch wer ist dieser Mann hinter diesem vielversprechenden Namen?

„Herbert entpuppt sich als wahre Perle des Komischen. Der Virtuose des Misstritts, Nähkästchenpoet und passionierte Pedalofahrer verblüfft mit abstrusen Geschichten, kurligen Liedern und viel unfreiwilliger Komik. Wer in Herberts Welt eintaucht, findet so schnell nicht wieder hinaus!“

Am frühen Abend so gegen 19 Uhr wird uns der **Liedermacher Reto Zeller** mit seinen eigens geschriebenen Liedern erfreuen.



„Menschen erinnern sich immer genau, wo sie waren, als sie von besonderen Nachrichten hörten. Bei meinen Eltern waren dies Ereignisse wie die erste Mondlandung, der Tod Präsident Kennedys oder das Ende des Vietnamkrieges. Bei mir sind es das Penaltyschiessen der Schweizer Nationalmannschaft an der WM in

Köln, dann das letzte Tor der Türkei gegen die Schweiz an der EM in Basel, und über Luxemburg denk ich nur noch in Zürich im Sprüngli nach...!

Für die Kinder haben wir natürlich auch eine kleine Überraschung. Während die Erwachsenen still sitzen, zu hören und sich den Bauch halten vor lachen. Dürfen die Kleineren etwas für ihre Sinne machen.

Wir freuen uns auf diesen Tag und hoffen ihn auch schmackhaft für Sie gestalten zu haben.

### Kleine Schmunzler...

*Der Gast will zahlen: „Was hatten wir den?“ – „Das weiss wohl nur der Koch. – Bestellt hatte ich aber Forelle.“*

\*

*Klein Klara kommt aufgeregt in die Küche: „Mami, weisst du, wie viel Zahnpasta in eine Tube geht?“  
„Hmm, schwer zu sagen...“  
„Ich hab's grad ausprobiert: mehr als 4 Meter!“*

### Das grosse Fragezeichen rund um die Pächter wird gelüftet

Eine kleine, quirlige Patchwork-Familie sind wir. Fabian, 9 Jahre, und Bastian, 6 Jahre, sind unsere zwei Lausejungs. Eigentlich fast immer anständig und gehorsam, aber eben nur fast immer. Doch der Apfel fällt ja bekanntlich nicht weit vom Stamm, und sind wir ehrlich ein bisschen Abenteuerlust und der Versuch die Grenzen aus zu testen braucht es im Leben um weiter zu kommen.



Die Pächterfamilie

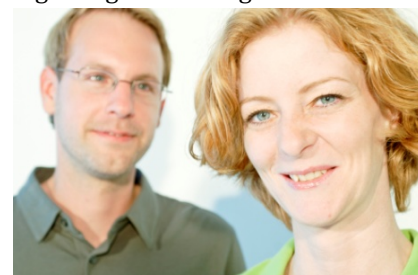
Ralph ist der Herr und Koch im Hause. Er schwingt die Kelle und das Zepter im Privaten. Franziska übernimmt, wie so üblich in Familien, den „Mütterlichen“ sozialen Part. Das heisst nicht dass die Rollen doch mal ausgewechselt werden können. Im beruflichen Leben hat jeder seine Aufgaben zugeteilt.

Ralph Bucherer ist der wichtigste Mann in unserer Küche. Er lässt seiner Kreativität bei der Zubereitung Ihrer Speisen freien Lauf. Als gelernter Koch mit der Weiterbildung als diplomierter Hotelier, ein versierter Mann in der Gastronomie. In einigen

Küchen der Schweiz lernte er sein Handwerk und verfeinerte es. Unter dem Motto „eifach gniesse“ wird er Sie kulinarisch verwöhnen. Ein Meilenstein in seiner Karriere war sein erster eigener Betrieb im Herzen von Basel. Eine Sushi-Bar mit Catering. Lassen Sie sich überraschen, wir sind nicht ganz weg vom Fisch. Er ist nicht der scheue Koch im Hintergrund. Sie werden ihn auch im Restaurant antreffen und wo er Sie gerne mal persönlich begrüsst. Auch zu einem Spruch ist er immer aufgelegt.

Die Dame vom Haus wird Sie meist persönlich begrüssen. Franziska Kaiser arbeitet im Service und kümmert sich um Ihr Wohlbefinden. Ihren Berufsursprung fand sie nicht in der Gastronomie. Erst machte sie eine kaufmännische Ausbildung und danach erlernte sie den Beruf der Pharmabiologielaborantin. Einige Jahre in der Baubranche im Verkauf und der Kundenbetreuung. Und dann der grosse Wechsel in die Gastronomie als Kundenberaterin.

Mit dem Schlossberg geht ein lange gehegter Traum in Erfüllung. Sie werden sich wohlfühlen in der Umgebung Ihrer Gastgeber.



**Frisch vom Garten**

Unsere Kräuter kommen aus dem eigens angelegten Schlossberg Kräutergarten, im Aufbau eines Bauerngartens. Doch was zeichnet unseren Bauerngarten aus?

Grundsätzlich lässt sich nicht sagen, dass der Bauerngarten zu den Nutzgärten zählt. Traditionell wurde der Bauerngarten angelegt, um sich selbst mit Kräutern, Obst und Gemüse zu versorgen. Gekennzeichnet ist der Bauerngarten von geometrischen Formen, die die verschiedenen Flächen unterteilen. Wesentliche Merkmale des Bauerngartens sind der Zaun, das Wegkreuz und eine niedrige Umrandung. Alle drei Merkmale dienen dazu, die verschiedenen Flächen auch optisch klar zu strukturieren. Im Zentrum des Bauerngartens befindet sich häufig ein Brunnen oder ein Baum.

In erster Linie pflanzen wir unsere „Nutzkräuter“ darin an. Doch auch etwas Gemüse und Salat.

Im Moment sind wir auf 30 verschiedenen Kräutern die ihren Gaumen kitzeln werden. Frisch aus dem Garten in ihren Teller. Wunderbar und ein herrliches, frisches Aroma.

Sie können sich auf unsere hausgemachten Wasabi-Produkte freuen. Sei es mal im Salat, oder zu Sushi, es stammt von den eigenen Wasabipflanzen.

**Zwei aus unserem Garten**



Die **Pfefferminze** ist eine mehrjährige krautige Pflanze, die Wuchshöhen von 50–100 cm erreicht. Die gestielten, spitzen, gesägten, kahlen Blätter sind eilänglich. Die Blätter riechen stark eigentümlich, flüchtig balsamisch und schmecken angenehm gewürzhaft, anfangs erwärmend, dann auffallend kühlend. Die an der Basis

unterbrochenen schwarzen und bläulichlila gefärbten Blüten sind endständig.

Sie werden den Teeaufguss von frischer Minze lieben.



Echter **Wasabi** ist deutlich schärfer als europäischer Meerrettich. Die Schärfe der hell-

grünen Gewürzzubereitung rührt ebenso wie bei Meerrettich und scharfem Senf von flüchtigen Senfölen her, Wasabi brennt daher nicht wie Chilischoten auf der Zunge, sondern im Rachen und in der Nase. Es wird in kleinen Mengen unter anderem zusammen mit Sojasauce zu Sushi und Sashimi gereicht. Das Kraut kann man gut als etwas milderes Gewürzkraut verwenden.

**Speisekarte im Baukasten System**

Ein Teil unserer Speisekarte lässt ihnen freie Wahl im zusammen stellen ihrer Speisen. Sei es in der Brasserie oder im Schlossberg Stübli.

In der **Brasserie** können Sie die Beilagen selber wählen, ob Gemüse oder Reis, freie Wahl und ein offener Weg zur Liebesspeise. Sind Sie zu zweit am Tisch, so können Sie sich auch eine Salatschüssel für mehrere Personen bestellen. Die Angebote werden saisonal, alle drei Monate, wechseln. So können wir Ihnen eine abwechslungsreiche Karte anbieten. Natürlich werden Klassiker und heissgeliebte Speisen nicht aus dem Angebot gestrichen. Die Karte finden Sie in unserer Zeitung auf den Seiten 4 und 5.

Im **Schlossberg Stübli** finden Sie eine Besonderheit. Alles ist auf die Zahl 3 ausgebaut. Von der Vorspeise bis hin zum Dessert und dem Wein. Sie können sich ein herrliches Essen zusammen stellen, ausbaubar bis zu einem 5 Gänger. Wir wünschen Ihnen jetzt schon einen guten Appetit und lassen Sie sich verwöhnen.

**Die Zahl 3**

Sie ist die natürliche Zahl zwischen Zwei und Vier sowie die erste ungerade Primzahl im aufsteigenden Zahlenstrahl.

Wie sind wir auf die Drei gekommen? Diese Zahl wird oft in Redensarten verwendet. Zum Beispiel: aller guten Dinge sind Drei. Und dies nehmen wir uns doch zu Herzen.

In der Mythologie gilt die Drei von alters her als göttliche bzw. heilige Zahl. Der Jahres- und Lebenszyklus wurde in vielen Kulturen als Dreiheit gesehen.

Im weiteren steht die Drei für folgende Schlagwörter: Kreativität, Aktivität, Durchsetzungsvermögen, Initiative, Leistungsbereitschaft.

Sudoku mittel

			1					
				4		6		3
	3		5					7
6				9		8	7	
	7			8				6
	2	5	6					4
		2	7					
1	9		8					4
		8		2		5		6

Sudoku leicht

5	3			7				
6			1	9	5			
	9	8					6	
8				6				3
4			8		3			1
7				2				6
	6					2	8	
			4	1	9			5
				8			7	9

Viel Spass beim lösen.

**vorspeisen**

- Gartenkräuter Salat  
CHF 5.50
- Bunt gemischter Salat  
CHF 8.00
- Tomaten Büffelmozzarella  
Honig-Nusssauce  
CHF 8.50
- Salatschüssel mit Kernen und  
Gartenblumen CHF 11.50  
Mit Poulet CHF 14.50
- Thunfisch-Tartar mit grünem  
Apfel und geröstetem Brot  
CHF 16.50

**suppen**

- Erbsensuppe mit Pfefferminze-  
schaum CHF 6.50
- Brunnenkresse Suppe mit  
Sonnenblumenkernen CHF 8.50
- Tagessuppe CHF 5.50

**vegetarisch**

- „Penne Pesca“  
Mit Nektarinen, leichter  
Gorgonzolasauce und Ruccola  
CHF 15.50
- Würziges Tofuge-  
schnetzeltes Gemüse  
und Sushireis CHF 17.50
- Gemüse-Kokoscurry  
mit Stock CHF 16.50

**sushi**

- Nigiri / Uromaki / Sahimi  
CHF 19.50
- Nigiri / Uromaki / Sashimi  
CHF 25.50
- Wir empfehlen einen japanischen  
Sencha Grüntee** CHF 3.90

**fleischgerichte**

- Holzfallersteak 170gr an Ueli-  
sauce, jungem Gemüse  
und würzigen Kartoffeln  
CHF 21.50
- Geschmorte Wiggertaler Kalbshaxe  
mit Riesling-Risotto und geriebenem  
Schlossbergkäse  
CHF 28.50
- Maispoularde an fruchtiger Sauce mit  
Brokkoli-Mandelteigwaren  
CHF 19.50

**schön wetter grill**

- Kalbsbratwurst an Tomaten- Curry  
CHF 7.50
- Spare-Ribs mit Knoblauch  
und Honig mariniert  
CHF 9.50
- Entrecôte 160gr/190gr/220gr  
CHF 19.50/23.50/27.50
- Pouletbrust  
CHF 11.50
- Schottischer Lachs  
CHF 15.50
- Frischer Thunfisch  
CHF 23.50

**wählen Sie Ihre Beilage**

- Salate mit frischen Früchten  
CHF 5.50
- Würzige Kartoffelschnitze  
CHF 5.00
- Butterteigwaren  
CHF 5.00
- Risotto mit Schlossbergkäse  
CHF 6.00
- Gemüse der Saison  
CHF 5.00

**und Ihre Sauce aus**

Tartarsauce, Bratenjus, Fruchtiger Jus, Fischsauce

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

**weine**

Unser Weinangebot finden Sie immer  
aktuell auf unserer Brasserie Tafel

**\*auch erhältlich zwischen**

**14.00 und 17.30 Uhr**

**zwischendurch**

- \*Schlossberg Hamburger  
mit Ananas und Spiegelei  
CHF 9.50
- \*Sandwich- Schinken, Käse, Salami  
CHF 6.00/gem. CHF 7.00
- \*Portion würzige Kartoffeln  
mit Tartarsauce CHF 7.00
- \*Hausgemachtes Birchermüsli  
mit Früchten CHF 6.50

\*Wurstsalat in der Schüssel mit  
verschiedenen Salaten  
für 1 oder 2 Personen  
CHF 9.50/15.50

\*Sommerliche Kalbsläberli  
mit hausgemachter  
Knusper-Rösti  
CHF 33.00

\*Portion Nachos  
mit Tomaten und Guacamole  
CHF 9.50

**glace und sorbet von mövenpick**

Coupe Schlossberg  
Stracciatella, Vanille, Schweizer  
Schokolade CHF 9.50

Coupe eifach  
Himbeer, Erdbeer, 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

**Stellen Sie Ihren Coupe selber zusammen**

**Rahmglace** – Erdbeer, Vanille, Stracciatella, Schweizer  
Schokolade, Walnuss, Caramel, Espresso

**Sorbets** – Himbeer, 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
Eichhof o. alk.	CHF 4.10
Valser classic	
33cl	CHF 3.90
50cl	CHF 4.90
Valser naturelle	
33cl	CHF 3.90
50cl	CHF 4.90

**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
Birnen		CHF 3.50
Apfel		CHF 3.50
Kirsch		CHF 3.50
Cognac und, Whiskey		
43%	4cl	
Rémy Martin		CHF 8.50
Dalwhinnie SM	15J	CHF 9.50
Lagavulin SM	16J	CHF 10.50

*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 CH

Änderungen werden direkt deklariert

Kalb CH

Änderungen werden direkt deklariert

### Schlaraffenland für Gross und Klein

Ihre Kinder sind unsere Schlossdamen und -herren. Damit Sie sich richtig wohl fühlen, haben wir ein Spielzimmer eingerichtet. Die Jungmannschaft darf sich dort verweilen. Sei es mit malen, verkleiden, Duplo spielen oder ein Rennen mit den Autos liefern. Alles steht zur Verfügung.

Gerne rufen wir die Kinder auch wieder zu Tisch, kurz bevor das bestellte Essen serviert wird.

Auch die etwas grösseren, die wir nicht mehr mit Legos, oder Zeichnen zufrieden stellen können, werden etwas finden. Eine Wii-Konsole mit Sportspielen darf auf Nachfrage benutzt werden. Ein heisses Match unter Geschwistern, oder andere junge Gäste zu einem Tischfussball Turnier auffordern ist auch eine Möglichkeit. Für die Treffsicheren kann man auch ins Schwarze werfen. Die Dart Scheibe, sowie der „Töggelichaschte“ werden über die warmen Monate in der Lounge zu finden sein.



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

### Cactus Jack «Longhorn»



In unserem Garten steht sie eine solche Lock. Der Original «Cactus Jack Barbecue Smoker» und Ge-winner

aller wichtigen Grill & BBQ-Meisterschaften in der Schweiz & Europa. Eine Freizeitkultur für den anspruchsvollen Grilleur, welcher gerne die Freizeit mit den Gästen und der Familie im Freien verbringt. Brot, Pizza, Gemüse, Risotto, Fisch & Fleisch können im Barbecue Smoker zubereitet werden. Das Grillen, indirekt Grillen, Barbecue (Niedertemperaturgaren mit Holz), und vieles mehr. Die «Cactus Jack Barbecue Smoker» werden in Europa mit Liebe von Hand gefertigt.

### Schlossgespenst Moritz

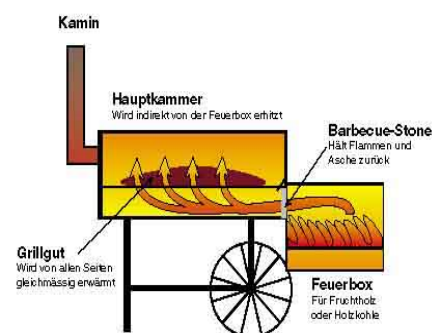
Er stellt sich gerne auch den Erwachsenen vor. Doch eigentlich ist er nur für Kinderaugen sichtbar. Doch beim vorstellen gehört er dazu. In Zukunft ist er jedoch nur noch in der Kinderkarte anzutreffen. Diese wird ebenfalls alle drei Monate wechseln. Auch kleine Schleckermäuler möchten neue Gaumenfreuden kennen lernen. Viel spass beim Lesen, im Herbst geht es weiter.

#### Buhuuuu, wer bist du?

*Es war wirklich langweilig, so ganz allein in diesem grossen Haus. Ich hatte jeden Winkel bereits erkundet, doch ausser Staub und Kriechtieren hab ich nichts gefunden. Entschuldigung, wie unanständig, ich habe mich noch gar nicht vorgestellt.*

*Moritz ist mein Name und ich bin das Schlossberggespenst. Ja du hast richtig gehört, und ich erzähle dir gern wie es dazu kam.*

*Lange Zeit war es ruhig im Hause, keiner war da den ich erschrecken konnte. An einem späten Wintertag, es lag kaum noch Schnee, hörte ich wie sich die Türen öffneten. Vor lauter Schreck viel ich um ein Haar von meinem Lieblingsbalken auf dem Dachstock. Ganz leise schwebte ich zur Falltür, presste mein Ohr auf das Holz und lauschte. Es waren dumpf Stimmen zu hören und welche Freude ein*



©Copyright by Christian Schöni

Am **1. August** werden wir, falls Petrus will, unserem „Longhorn“ so richtig einheizen. Verbringen Sie den Nationalfeiertag mit uns, bei gemütlichem Speis und Trank. Genaueres entnehmen sie unserer Website oder Fragen Sie uns einfach danach. Reservationen nehmen wir gerne entgegen.

*Kinderlachen. Meine Neugier wurde gross. Was ist hier den los. So richtig konnte ich es nicht fassen, erwacht es wieder zum Leben?*

*Meine Ohren täuschten mich nicht. Es waren wirklich Kinder hier. Huch, die Stimmen kamen näher, ich musste mich schnellstens verstecken. Die Türe zum Estrich öffnete sich ganz behutsam. Ein Junge mit braunem Haar setzte seinen Fuss auf den knarrenden Holzboden. Seine Augen glänzten voller Neugier. Was für ein Paradies zum rumtollen. Kurz darauf erschien auch noch ein Blondschoopf, etwas zurück- haltender aber gespannt. Ich musste mich gut verstecken, denn die zwei erkundeten den Dachboden genau. Die Erwachsenen redeten miteinander und verliessen den Raum wieder. Die beiden Jungs tollten voller Lebensfreude herum. Mein Herz machte Luftsprünge, endlich nicht mehr allein. Vorsichtig wagte ich mich etwas aus meinem Versteck hervor. Hoffentlich entdecken die zwei mich nicht. Doch eigentlich besteht ja keine Gefahr, nur Menschen mit einem reinen Herzen können mich sehen. Kaum fertig gedacht, merkte ich wie der kleine mit seinem Finger in meine Richtung zeigte. Sein Mund stand offen und die Augen aufgesperrt. Fabian, sagte er ganz leise und etwas unsicher. Siehst du das auch?*

Der blonde heisst also Fabian. Ich selber war etwas erstaunt, meint der Junge wirklich mich. Mit einem Blick hinter meine Schulter, wo nichts war, wusste ich nun dass er mich entdeckt hatte. Fabian wandte sich dem kleineren Knaben zu. Was soll ich sehen Bastian? Und dann sagte er nichts mehr. Drei geöffnete Mäuler, beinahe wie Jungvögel, und grosse Augen dominierten den Raum.

„Wer bist du?“ fragte mich der jüngere von Beiden. Nun war es geschehen und ich entdeckt. Moritz, der kleine Geist, und ich bin schon lange hier zu Hause. Aber wer seit ihr, und was macht ihr hier? So erzählten wir einander unsere Geschichten. Es war lustig, aber auch etwas traurig. Fabian und Bastian erzählten mir, das sie bald hier zu Hausen sein werden, aber erst Mitte Sommer.

„Weisst du Moritz, sobald wir hier Leben, können wir jeden Tag miteinander spielen. Und wenn alles so kommt, wie unsere Eltern denken, werden viele Kinder hier sein. Und wer weiss vielleicht auch solche, die dich sehen können,“ munterte mich Fabian auf.

Jetzt ist es Sommer, und ich erfreue mich über jedes Kinderlachen. Wir werden sehen was ich dir das nächste Mal erzählen kann.

Franziska Kaiser

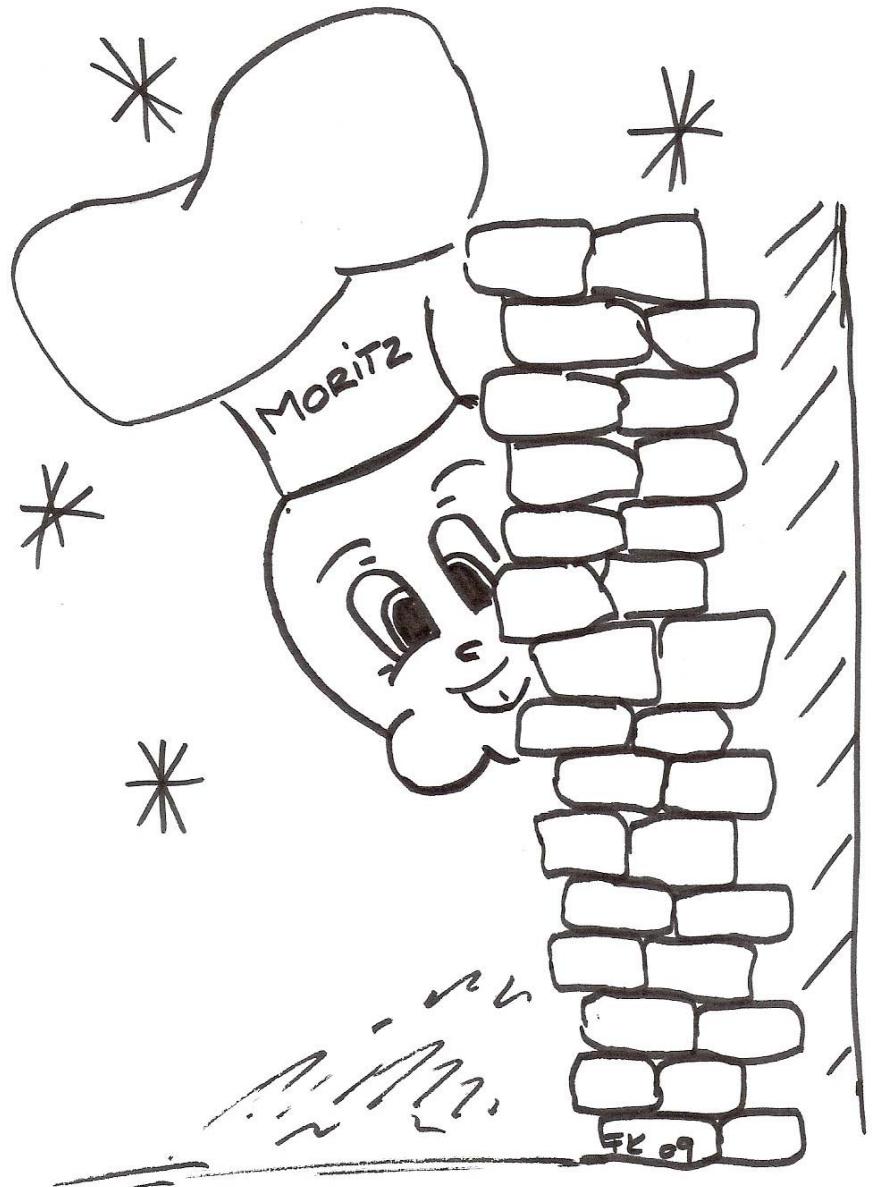
### Kleine Wohlfühloase

Ist es nicht herrlich in weichen Kissen zu sitzen, etwas Kühles trinken und sich mit Freunden unterhalten. Oder nach dem Training den wahnsinns Durst mit den Vereinskollegen zu löschen.

Unser Garten hat ein überdachtes Plätzchen. Genau richtig zum Entspannen, auch bei einem erfrischenden Sommerregen. Mit bequemen Sofas und vielen Kissen, ein Platz um sich fallen zu lassen.

Während die Frauen plaudern können die Herren auf der Wiese neben dem Schlossberg Stübli Petanque spielen.

### Kindermalwettbewerb



Künstler/in

Name

Vorname

Strasse

Ort

Telefon

Schenke unserem Moritz etwas Farbe und bringe ihn bis am 15. August wieder zu uns zurück oder sende ihn mit der Post.  
Es gibt tolle Preise zu gewinnen.  
Die Gewinner werden persönlich kontaktiert.

**„ Es hüt solangs hüt“**

Montag bis Freitag haben Sie täglich die Auswahl zwischen drei Tagesangeboten. Eines davon ist unser „es hüt solangs hüt“, dies setzt sich aus einer Vorspeise und Hauptgang mit Softgetränk zusammen. Zu einem unschlagbaren Preis von CHF 15.00 haben sie zu Mittag gegessen und Ihren Durst gestillt. Die zwei anderen Menüs werden ein Fleisch oder Fisch, und einem vegetarischen Mittagessen sein.

Wöchentlich bieten wir einen „Gniesser Lunch“ an. Bestehend aus einer Vorspeise, Hauptspeise und Nachtisch.

Das Schlossberg Stübli ist über die Mittagszeit auf Reservation ebenfalls geöffnet.



**Am 12. Juli geht es los und wir öffnen unsere Türe. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir diesen Tag feiern und als gelungen in unserer Erinnerung halten. Bis zum grossen Tag wünschen wir Ihnen noch eine schöne Zeit.**

**„Ihre Schlossberg Familie“**

**Vorschau auf den Herbst**

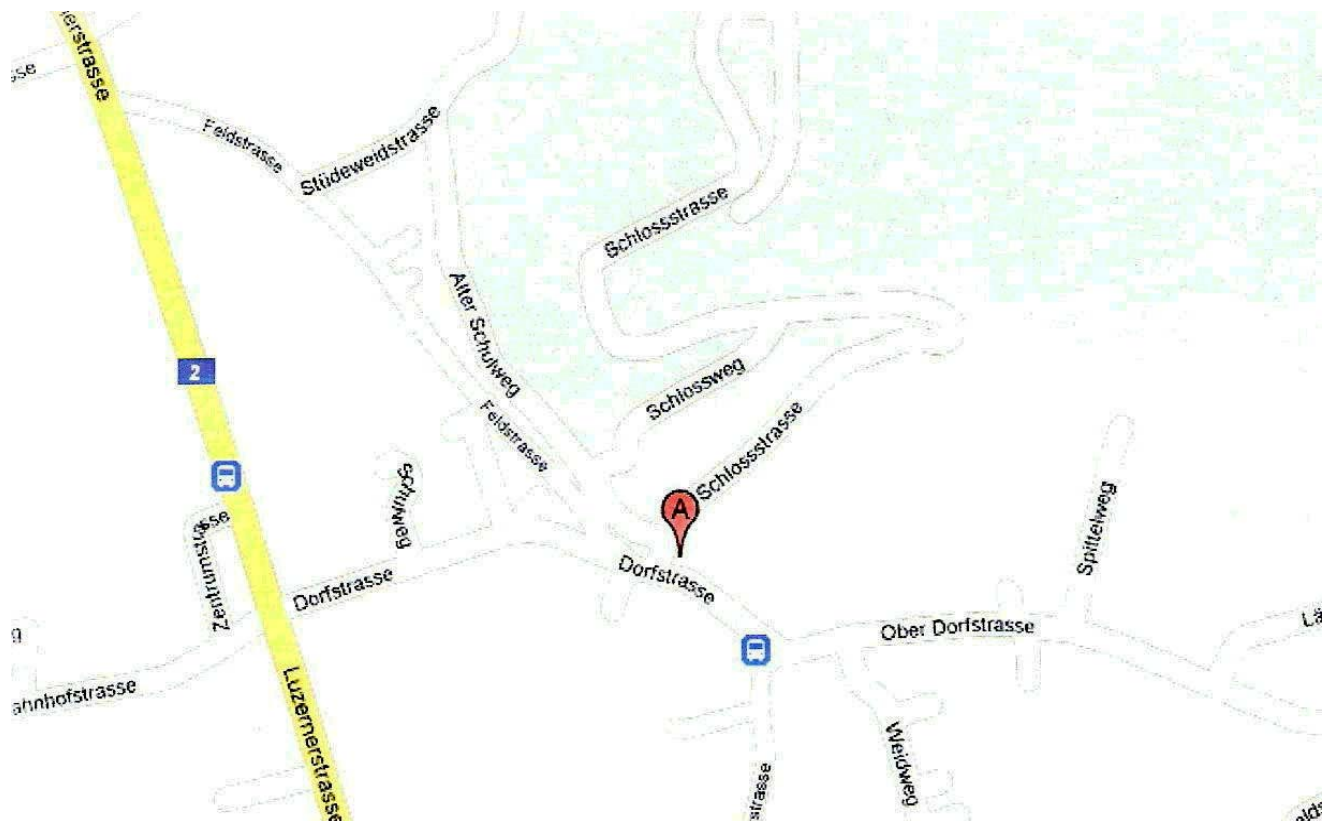
Kulinarisch wenden wir uns so langsam der deftigeren Küche zu. Natürlich darf auch Wild nicht auf der Karte fehlen.

Sobald die Tage kürzer und kühler werden wird sich mehr im Inneren abspielen. So planen wir unter anderem auch einen Abend mit Herbert Hägi der sein ganzes Programm zum Besten geben wird. Einen Vorgeschmack auf sein Programm erhalten Sie bereits am Eröffnungstag.

Unsere Zeitung wird wieder aktualisiert. Falls Sie Spass daran haben auch etwas zu berichten, kontaktieren Sie uns. Auch Vereine dürfen sich zu Worte melden.

Über die Festtage erlauben wir uns in die Ferien zu fahren. Im neuen Jahr sind wir wieder mit vollen Kräften für Sie da.

**So finden Sie uns**



Von der Autobahn:  
Autobahnausfahrt A2 Reiden, fahren Richtung St. Urban, Reiden, Pfaffnau, Langnau auf der Pfaffnauerstrasse. Über den Kreisverkehr, 3. Ausfahrt Richtung Wikon, Zofingen, bleiben Sie auf der Hauptstrasse, bei der Lichtanlage 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.