

## Geniessermenüs KW 31 (28.07. – 03.08.2025)

Zum Menü erhalten Sie den Hauptgang, eine Tagessuppe oder Menüsalat, ofenfrisches Brot & ein kleines Menüdessert (Mo-Sa).  
Menü „Deluxe“ mit Suppe und Menüsalat + 4.50

### Menü 1 Vegi (Mo-Sa 11.30-13.45)

Walliser Kartoffelrösti mit Tomaten & Raclettekäse überbacken, dazu ein Wiedlisbacher Freiland-Spiegelei

■ 17.90

### Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

#### Montag

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ an Paprikasauce mit Peperoni, Zwiebeln, Essigurken und Sauerrahm, mit Nüdeli serviert

■ 18.90 / 20.90

#### Dienstag

Brätchügeli an Rahmsauce mit Langatun-Whiskey aus Aarwangen im leichten Couscous-Gemüsering angerichtet

■ 18.90 / 20.90

#### Mittwoch

"Ossobuco Gremolata" Kalbshaxe an Jus mit Kräutermischung dazu Polenta von der Terreni in Ascona und Marktgemüse

20.90

#### Donnerstag

"Spaghetti alla Carbonara" an Rahmsauce mit Ei, gebratenem Speck und Parmesankäse

■ 18.90 / 20.90

#### Nationalfeiertag 1. August

Mistkratzerli (kleines Poulet) aus dem Ofen mit Steinpilz-Risotto von der Terreni Ascona und Gemüse oder auf Fitnessteller (Salat)

■(■ auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel) 25.90 / 29.90

#### Schnitzel-Samstag

Panierte Schweinsschnitzel mit Zitrone, knusprigen Pommes frites und Marktgemüse oder auf Fitnessteller (Salat)

■(■ auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel) 19.90 / 22.90

#### Sonntagsbraten

Tranchen vom kalten Kalbsbraten mit Kräutersauce "Chimichurri", Miras Kartoffelsalat und Marktgemüse oder auf Fitnessteller (Salat)

■(■ auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel) 25.90 / 29.90

### Menü 3 Fitness (Mo-Sa 11.30-13.45)

Wurst-Käse Salat (Cervelat & Käse aus der Region), bunt garniert

■ 16.90 / 18.90

### Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Auberginen-Champignon Wähe mit Burratini, auf Salatteller

■ ■ ■ 16.90 / 18.90

## Saison Desserts

### Tarte Tropezienne

Briochekuchen mit Buttercreme und Hagelzucker

■ ■ 6.70

### Erdbeerchuechli - Hausspezialität

Frische Erdbeeren auf Butterbödeli mit Erdbeergelée und Rahm

■ ■ 10.90

### Meringue Glacé „Pavlova Style“

Ofenfrische Meringue mit Vanilleglace, Rahm und Beeren

■ ■ ■ 10.50 / 13.50

## Saison Getränke

### Caffè freddo

Kalte Kaffeespezialität aus Kaffee, Milch, Zucker, Eis und Minze

6.50

### Pfirsich-Himbeer Spritz

Pfirsichlikör, Himbeersirup, Zitronensaft, Mineralwasser, Eis

10.00

### Sommerwein – Rosé Schaumwein

Obrecht Brut Rosé, Pinot Noir, BIO, AOC, Graubünden

1dl 8.50 / 7.5dl 51.00

## Frühstück

### „Basic“ Frühstück

Brötchen nach Wahl, Butter, hausgemachter Konfitüre, Schoko-Aufstrich und Önziger Honig

■ ■ ■ weitere Infos siehe Speisekarte 7.50 / 15.50

Zum Basic Frühstück empfehlen wir Ihnen zusätzlich als Beilage unsere Frühstücks-Tapas. Kreieren Sie Ihr Frühstück/Brunch:

Weekendspecial (FR&SA&SO): Mini-Rösti	
hausgemachte Kartoffelrösti * ■	13.50
Mini Birchermüesli ■ ■	7.50
Nature Joghurt mit Erdbeeren & Müesli ■	8.50
CH Freiland Spiegelei / Rührei / gekochtes Ei * ■	3.50
Gebratener Speck *	8.50
Reckenkienerkäse & Passwanger Mutschli * ■	8.50
Schinken & Fleischkäse „Stübi Metzgi“ *	8.50
Ofenfrischer Schinkengipfel ■	5.00
Räucherlachs von Dyhrberg Balsthal *	11.50
Orangensaft Michel (2dl)	5.50
Ein prickelndes Glas Prosecco (1dl)	6.50

\* Tapas der Küche ab 09.00 bis 11.30 (Weekend bis 13.45)

## Nationalfeiertag

im Café Knaus geniessen

### 1. August OFFEN!

Knaus Genuss-Programm im Café-Restaurant:

08:00 - 14:00 Uhr - Frühstück / Brunch

11:30 - 14:00 Uhr - 1. August Lunch „Schweizer Menü“

14:00 - 16:00 Uhr - Kaffee & Kuchen / Glacen

Zudem Augustweggenverkauf im Knaus Laden von 08:00 - 16:00 Uhr!

-> Jetzt für Brunch oder Lunch reservieren (062 396 19 19 oder online [www.cafeknaus.ch](http://www.cafeknaus.ch))!

