

## Geniessermenüs KW 32 (04.08. – 10.08.2025)

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)

Gemüselasagne aus Teigwarenblätter und frischem Sommergemüse, mit Bechamelsauce und Reibkäse überbacken

■ ■ 15.90 / 17.90

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

#### Montag

Poulet-Jägersteak auf Sauce Béarnaise mit Bündner Pizokel und Marktgemüse

■ 18.90 / 20.90

#### Dienstag

"Cervelat Cordon bleu" mit Passwanger Mutschli gefüllt & Speck dazu hausgemachter Hörnlisalat auf grünem Salatbeet

20.90

#### Mittwoch

"Currywurst" Kalbsbratwurst an kalter Curry-Ketchupsauce mit Pommes frites und Gemüsegar nitur

■ 18.90 / 20.90

#### Donnerstag

Stephans Paprikaschote gefüllt mit gemischtem Hackfleisch, serviert im Gemüseiring an Jus

20.90

#### Freitag

Gebratenes Dorschfilet (Atlantik) auf mediterraner Tomatensauce mit Kapern, Cherrytomaten und Oliven, dazu Petersilienkartoffeln

20.90

#### 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

Kalte Tranchen vom Roastbeef mit Tartar-Sauce dazu Polenta und Sommergemüse oder auf Fitnessteller (Salat)

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

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

Pouletflügel an Knaus Gewürzmischung, auf buntem Salat

■ 16.90 / 18.90

### Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Ofenfrische Käse-Wähe auf reichhaltigem Salatteller

■ ■ 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 (SA-SO) - «Shakshuka» Pochiertes Freilandei

in Tomatensauce mit getoastetem Maggiabrot \* ■ ■ 13.50

Mini Birchemüesli ■ ■ 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 Metzger“ \* 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)

## Saisonprodukte

Sommer 2025

Tarte Tropezienne

Olivensalat

Sarinas Marienkäfer

Belegtes Brötli „Nicoise“

Schaumchuechli



## Geniessermenüs KW 33 (11.08. – 17.08.2025)

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-Do und Sa 11.30-13.45)

Tomatenrisotto aus dem CH Loto-Reis von der Terreni in Ascona mit Cherrytomaten, Basilikum und Mozzarella-Chugeli garniert

■ ■ 15.90 / 17.90

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

#### Montag

"Köttbullar" Hackfleischbällchen (gemischt) an Bratensauce mit Preiselbeeren, Kartoffelstock und Sommergemüse

■ 18.90 / 20.90

#### Dienstag

„Toms Chicken Pesto“ Spaghetti an Basilikumpesto mit Schweizer Pouletgeschneitztem und Parmesan garniert

■ 18.90 / 20.90

#### Mittwoch

Schweizer Lammhackfleisch-Spiess mit Tzatzikisauce, Country frites und Marktgemüse

20.90

#### Donnerstag

Schweins-Rahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Butternüdeli und Aprikosen garniert

■ 18.90 / 20.90

#### Mariä Himmelfahrt

Lachs (Island/Zucht) auf Hollandaise mit Kräutern aus dem Garten dazu Wildreis mit Mandeln und getrüffelte Zucchini

■ (■ 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 Schweinsbraten an Eierschwämmchenrahmsauce mit Tagliatelle-Teigwaren und Gemüse oder auf Fitnessteller (Salat)

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

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

Eierschwämmchen an Rahmsauce auf Toast, gemischter Salat

■ ■ ■ 16.90 / 18.90

### Menü 4 Wähen (Mo-Do und Sa 11.30-13.45)

Chili con Carne Wähe (mit Rindsfleisch), auf buntem 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): Hausgemachte French Toasts

mit Zimtucker, Ahornsirup und Erdbeeren\* ■ ■ 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 Metz“ \* 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)

## Sommerkarte 2025

im Café Knaus Oensingen

### Bechburg-Spiess

CH Fritto-Misto | Risotto Ticinese

Bäckersalat | Roastbeef | Nicoise Canapé

Hörnli-Salat | Vitello Tonnato | Sommerpastetli

Tarte Tropezienne | Joghurt Soft-Ice | Caffè freddo

Meringue Glacé | Obrecht Roséschaumwein | Himbeer-Spritz

Die Speisekarte finden Sie auch auf unserer Website [www.cafeknaus.ch](http://www.cafeknaus.ch)



## Geniessermenüs KW 34 (18.08. – 24.08.2025)

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)

Tortelloni Tricolore mit Ricotta & Spinat an Kräuterrahmsauce mit Parmesankäse und Kräutern aus unserem Garten garniert  
■ ■ 15.90 / 17.90

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

#### Montag

Kalbgeschnetzeltes "Zürcher Art" an Champignonrahmsauce mit Röstikroketten und Marktgemüse  
■ 18.90 / 20.90

#### Dienstag

Schweins-Fleischvogel an Madeirajus mit Polenta und Ratatouille  
20.90

#### Mittwoch

"Spaghetti Bolognese" Rindshackfleisch an Tomatensauce auf Spaghetti mit Parmesan und Basilikum aus unserem Gärtli  
■ 18.90 / 20.90

#### Donnerstag

Pouletbrust Cordon bleu mit Mostbröckli & Raclettekäse gefüllt serviert mit Country frites und Gemüsebouquet  
■ 20.90

#### Freitag

Gebratene Eglifilets (Binnenfischerei EU) mit Buttermandeln, Mayonnaise, Ebly und Erbsli  
■ 18.90 / 20.90

#### 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

"Vitello Tonnato" Kalter Kalbsbraten auf Thonsauce und Garnitur mit Reis und Gemüse oder auf Fitnessteller (Salat)  
■ ■ ■ auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel 25.90 / 29.90

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

Ofenfrischer Knaus Schinkengipfel auf gemischtem Salat  
■ 18.90

### Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Mediterrane Gemüse-Wähe auf reichhaltigem 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 (SA&SO): Getoastetes Para-Pan Brot mit Rührei, Lachs und Guacamole \* ■ 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 Metzger“ \* 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)

## Hausgemachte Glacen

Abkühlung im Café Knaus Oensingen!

