

Geniessermenüs KW 37 (08.09. – 14.09.2025)

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)

Hausgemachte Eierspätzli mit Herbstgemüse
an leichter Pilzsauce und Reckenkienerkäse überbacken
■ ■ 15.90 / 17.90

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Schweinsgeschnetzeltes an Öufibiersauce
mit Marroni-Kartoffelstock und Gemüse
■ 18.90 / 20.90

Dienstag

"Ghackets mit Hörnli" Rindshackfleisch auf Hörnliteigwaren
mit Apfelmus und Käse serviert
■ 18.90 / 20.90

Mittwoch

Fleischkäse von der Metzger mit Wiedlisbacher Freiland-Spiegelei,
Pommes frites und Erbsli & Rüebl
■ 18.90 / 20.90

Donnerstag

Blätterteigpastetli mit Rehgeschnetztem (freie EU Wildbahn)
an Trauben-Wildrahmsauce, im Reis-Rosenkohlring serviert
■ 20.90

Freitag

Pangasiusfilet (ASC, VN) "Pariser Art" im Eimantel
auf Rahmwürsting, mit gebratenen Kürbisgnocchi angerichtet
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

Gros Hackbraten (Rind/Schwein/Pilz) an Trüffeljus
mit hausgemachten Spätzli 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)

Toast Hawaii (Ananas, Schinken, Käse) auf buntem Salatbeet
■ ■ 16.90 / 18.90

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Herbstliche Birnenwähe auf reichhaltigem Salatteller
■ ■ ■ 16.90 / 18.90

Saison Desserts

Herbsttorte

Trauben-Stracciatella
■ ■ 6.70

Vermicelles

Portion feinstes Vermicelles nach Knaus Art mit Rahm
■ ■ ■ 9.50 / 12.50

Marroni-Gugelhupf

Marroni-Gugelhupf mit Schokoüberzug und Rahm
■ ■ 7.50

Saison Getränke

Herbst-Kaffee

Pumpkin Spice Latte aus Latte Macchiato, Kürbissirup und Zimt
6.50

Sauser

Traubenmost, pasteurisiert, 1.5% Vol., 2dl
4.90

Saison-Rotwein

Pinot Noir Rosenau Barrique, Ottiger, AOC, Luzern, 1dl
8.20

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): Crêpes (Freilandeier, Wiedlisbach)
mit Zwetschgen und Knaus Schokoaufstrich * ■ ■ 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)

Herbstkarte 2025

Jetzt wird's wieder Wild im Knaus!

Schweizer Wildsaupfeffer

Spätzlipfanne | CH Rehpastetli

Kürbiscremesuppe | Herbstgemüseteller

Nüsslinalate | Steinpilz-Canapé | Gros Hackbraten

Vermicelles | Marronigugelhupf | Sauser | Pinot Noir | Pumpkin Spice Latte



Geniessermenüs KW 38 (15.09. – 21.09.2025)

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)

Kürbisisotto aus dem einzigartigen CH Loto-Reis von der Terreni in Ascona mit Kürbiswürfeli, Sbrinz & Nüsslisalatblätter garniert
■ ■ 15.90 / 17.90

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Kalbs-Brätchügel an herbstlicher Pilzsauce mit Nüdeli und Rotkraut
■ 18.90 / 20.90

Dienstag

"Hulis Poulet Stroggi" an Calvadossauce mit Apfelstückli dazu Spätzli und Marroni
■ 18.90 / 20.90

Mittwoch

Rindsfleischvogel (gemischt) auf Madeira-Jus mit Polenta und Herbstgemüse
20.90

Donnerstag

„Papet Vaudoise“ Waadtländer Saucisson mit Senf auf Kartoffel- und Lauchgemüsebeet
■ 18.90 / 20.90

Freitag

Zanderfilet im Paniermehl-Kürbiskernenmantel mit Tartarsauce, Wildreis und Blattspinat
■ 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

"Suure Mocke" Rindsbraten an Oensinger Regent-Rotweinsauce mit Kartoffelgratin 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)

Herbst Canapé mit Steinpilzen & Hummus auf Nüsslisalat
■ ■ ■ 16.90 / 18.90

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Kartoffeltarte-Wähe mit Speckwürfeli, auf buntem Salatteller
■ ■ 16.90 / 18.90

Saison Desserts

Herbsttorte

Trauben-Stracciatella
■ ■ 6.70

Vermicelles

Portion feinstes Vermicelles nach Knaus Art mit Rahm
■ ■ ■ 9.50 / 12.50

Marroni-Gugelhof

Marroni-Gugelhof mit Schokoüberzug und Rahm
■ ■ 7.50

Saison Getränke

Herbst-Kaffee

Pumpkin Spice Latte aus Latte Macchiato, Kürbissirup und Zimt
6.50

Sauser

Traubenmost, pasteurisiert, 1.5% Vol., 2dl
4.90

Saison-Rotwein

Pinot Noir Rosenau Barrique, Ottiger, AOC, Luzern, 1dl
8.20

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): Hausgemachte French Toasts mit Zimtucker, Ahornsirup und Trauben garniert * ■ ■ 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)

Vermicelles

Die süssen Spaghetti sind wieder da!

Coupe Vermicelles
Portion Vermicelles
Vermicelles Torte
Vermicelles Patisserie

