

Geniessermenüs KW 45 (03.11. – 09.11.2025)

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)

Herbstliche Kürbis-Piccata aus Butternut-Kürbis auf Spaghetti an Baumnuss-Pesto, mit Parmesan garniert
■ ■ ■ 15.90 / 17.90

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Halbes Poulet aus dem Ofen auf Sauce Béarnaise mit Reis und Saisongemüse

20.90

Dienstag

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

Mittwoch

Pouletrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Nüdeli und Pfirsich mit Rahmhaube
■ 18.90 / 20.90

Donnerstag

„Suure Mocke“ Rindsbraten an Rotweinsauce aus dem „Önziger Regent-Wy“ mit Polenta und Marktgemüse
■ 18.90 / 20.90

Freitag

Gebratene Eglifilets (Binnenfischerei EU) mit Buttermandeln, Mayonnaise, Salzkartoffeln und Zucchetti
■ 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

Berner Oberländer Schweinskrustenbraten auf Öufibiersauce mit Serviettenknödel 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)

Hot Dog „K“ (Parisette, Wienerli, Trüffelmayo, Ketchup), Salat
■ 18.90

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Ofenfrische Pizza-Wähe, auf buntem Salatbeet
■ ■ ■ 16.90 / 18.90

Saison Desserts

Herbst-Torte

Trauben-Stracciatella
■ ■ 6.70

Vermicelles

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

Marroni-Gugelhopf

Marroni-Gugelhopf 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 und Ahornsirup * ■ ■ 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)

Saisonprodukte

Herbst 2025

Weinbrot (Foto)

Trauben-Stracciatellatorte

Elianes Boxer Spitzbueb

Zwetschgen-Konfitüre

Steinpilz-Hummus Canapé

