

Geniessermenüs KW 46 (10.11. – 16.11.2025)

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)

„Kernotto“ Risotto aus Bio Dinkel mit herbstlichen Steinpilzen, Crème fraîche und Sbrinz-Käse



15.90 / 17.90

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

"Hulis" Poulet Stroganoff an Apfelcalvados-Sauce mit Nudeln und Rosenkohl



18.90 / 20.90

Dienstag

Cowboysteak auf Pfeffersauce mit Bäckerinnen-Kartoffeln und Marktgemüse

20.90

Mittwoch

Wildsaupfeffer (aus freier EU Wildbahn) mit hausgemachten Spätzli und Herbstgemüse



18.90 / 20.90

Donnerstag

"Herbstburger" Patty (Schwein/Rind) im Sesambrot mit Nüsslisalat & Cocktail sowie Rotkraut & Preiselbeeren, dazu Walddorfsalat



20.90

Freitag

Hausgemachte Fischknusperli (Pangasius VN) im Öufibier-Teig, mit "Aioli" Knoblauch-Mayo, Reis und Erbsenpüree



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

Tranchen vom Rindsbraten auf delikatem Trüffel-Jus mit Kartoffelgratin und Herbstgemüse oder auf Fitnessteller (Salat)



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

Menü 3 Fitness (Mo-Sa 11.30-13.45)

Pouletflügeli an Knaus Gewürzmischung, mit gemischtem Salat



16.90 / 18.90

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Ofenfrische Käse-Wähe, auf reichhaltigem Salatteller



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): "Ei Royale" Toastbrot mit

pochiertem Ei, Räucherlachs und Hollandaise *  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)

Vermicelles

Die süssen Spaghetti sind wieder da!

Coupe Vermicelles

Portion Vermicelles

Vermicelles Torte

Vermicelles Patisserie

