

Schweizer Bäckerküche natürlich & frisch

HERZLICH WILLKOMMEN

Natürlich

Wir setzen auf natürliche, regionale & saisonale Produkte und wollen unserer Identität treu bleiben, denn unser Land bietet so viele wundervolle Nahrungsmittel sowie traditionelle Gerichte. Zudem versuchen wir möglichst viele ofenfrische Backwaren aus unserer Bäckerei-Konditorei in die Speisekarte einzubauen, denn dies ist unsere Kernkompetenz. Über 95 % unserer Produkte sind hausgemacht und mit viel Leidenschaft für Sie hergestellt. Tauchen Sie herzlich in unser süßes Paradies ein!

Frisch

Wir verwenden nur die frischesten Rohmaterialien um sowohl Ihren, als auch unseren hohen Qualitätsansprüchen gerecht zu werden.

Geniessen

Geniessen Sie, sieben Tage die Woche, von morgens bis abends in unserem gemütlichen und unkomplizierten Ambiente klassische und «urchige» aber auch trendige & gesunde Leckereien.

Herzliche Gastfreundschaft und hohe Dienstleistungsbereitschaft genießt in unserem Haus lange Tradition. Es ist unser grösstes Anliegen, Ihnen den Tag zu versüssen.

Wir wünschen Ihnen auf unserer süßen Genussinsel viel Vergnügen und «e Guete».

Ihre Familie Lanz und das Café Knaus Team.

Deklarationen

- = mit ofenfrischen Produkten aus unserer Bäckerei
- = vegetarisches Gericht
- = kleine Portion / Vorspeise

Unser Fleisch spricht Schweizerdeutsch: Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch und Poulet immer alles aus der Schweiz, in Zusammenarbeit mit regionalen Metzgereien und der Prodega in Neuendorf.

Milch und Käseprodukte beziehen wir vom Bauernhof Arn in Oensingen und der «Chäsi» in Kestenholz, die Freilandeier von der Familie Fankhauser aus Wiedlisbach, den Wein vom Oensinger Winzer von Arx, der Salgescher Weinkellerei und dem Aargauer Winzer Nauer sowie weiteren Schweizer Winzern.

Die hausgemachten Fischknusperli sind aus Pangasiusfilets (aus nachhaltiger, ökologischer und verantwortungsvoller Aquakultur-Fischerei ASC Vietnam), der Thon stammt aus dem Pazifik.

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein und Bier an unter 16-jährige, Spirituosen an unter 18-jährige.

Das Personal darf einen Ausweis mit Altersangaben verlangen.

Änderungen des Angebots sind jederzeit vorbehalten.

Alle Preise sind in CHF und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Haben Sie Fragen zu Produkten, Zusammensetzung und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Wir möchten Sie freundlich darauf hinweisen, dass wir für Sie die à la carte Gerichte frisch und à la minute zubereiten und dies daher zu gewissen Wartezeiten führen kann. Deshalb empfehlen wir Ihnen am Mittag die schnellen und preiswerten Tagesmenüs.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Informationen für Allergiker/innen

- A** = Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus.
- B** = Krebstiere und Erzeugnisse daraus.
- C** = Eier und Erzeugnisse daraus.
- D** = Fisch und Fischerzeugnisse.
- E** = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus.
- F** = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus.
- G** = Milch und Erzeugnisse daraus.
- H** = Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus.

- L** = Sellerie und Erzeugnisse daraus.
- M** = Senf und Erzeugnisse daraus.
- N** = Sesam und Erzeugnisse daraus.
- O** = Schwefeldioxid und Sulfit.
- P** = Lupinen und Erzeugnisse daraus.
- R** = Weichtiere, Mollusken und Erzeugnisse daraus.

Wir weisen Sie freundlich darauf hin, dass dies jeweils nur eine Empfehlung und keine abschliessende Aufzählung der Allergene ist. Wir übernehmen dafür keinerlei Haftung, denn trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können in einem handwerklichen Betrieb wie in unserem, neben den gekennzeichneten Zutaten und Allergenen, auch immer Spuren von anderen Stoffen enthalten sein.

Unser Genussabend-Programm

Neben unserer Speisekarte überraschen wir Sie auch mit einem abwechslungsreichen Abendprogramm. Geniessen und erleben Sie einen unvergesslichen Abend mit Ihrer Familie und Freunden im Café Knaus.

Jeden Mittwoch-Abend (18-21 Uhr)

«Pastetli Plausch»

Drei ofenfrische Blätterteigpastetli mit dreierlei hausgemachten Saucen zum Aktionspreis (Original Knaus Kalbsfleischpastetli-sauce, Gemüse an Champignonrahmsauce, saisonale Sauce).

■ **ACGLO** pro Person 21.50

Als zusätzliche Beilage empfehlen wir Ihnen knusprige Pommes frites oder/und Erbsli & Rüebli je + 4.50

Jeden Donnerstag-Abend (18-21 Uhr)

«Flügele» (letzte Nachbestellung 22.30 Uhr)

Pouletflügeli à discretion mit knusprigen Pommes frites dazu eine gemischte Salatschüssel sowie Saucen nach Wahl (der Service informiert gerne über das aktuelle Saucenangebot).

■ **ACFGLM** pro Person 27.50

Jeden Freitag-Abend (17-22 Uhr)

«Happy Flamy Hour»

Sie erhalten bei der Bestellung eines Flammkuchens auf zwei alkoholische Getränke 50 % Rabatt. Geniessen Sie mit einem netten Gegenüber den Start ins wohlverdiente Weekend.

■ **ACG**

English Tea Time (16-18 Uhr, Mo-Sa)

Diese klassische, englische Zwischenmahlzeit ist perfekt geeignet für ein Zvieri oder als Apéro vor dem Diner im Café Knaus und besteht aus Scones mit hausgemachter Erdbeerkonfitüre und Butter, Canapés, Mini Schinkengipfeli & Chäschiuechli und süssen Verführungen aus der Konditorei.

■ **ACGHLMN** p. Pers. ohne Getränke 21.00

dazu passender Sirocco Bio-Tee

Earl Grey Schwarztee, «Piz Palü» CH-Kräutertee, Ginger-Lemon, Marokkanische-Minze, Verveine, Grüntee Jade Oolong, Kamille mit Orange, Rooibos Tangerine, Früchtetee, Winter-Moments

5.20

dazu passender Rosé-Schaumwein

Obrecht Brut Rosé, Pinot Noir, BIO, AOC, Graubünden, 1dl

8.50

Apéro-Hit

Elsässer-Flammkuchen

Hausgemachter Flammkuchen aus ofenfrischem Flammkuchenteig, Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Alpensalz und Schnittlauch.

■ **ACG** (11 Uhr bis 1 h vor Geschäftsschluss) 19.50

Wöschplättli-Zvieriplättli

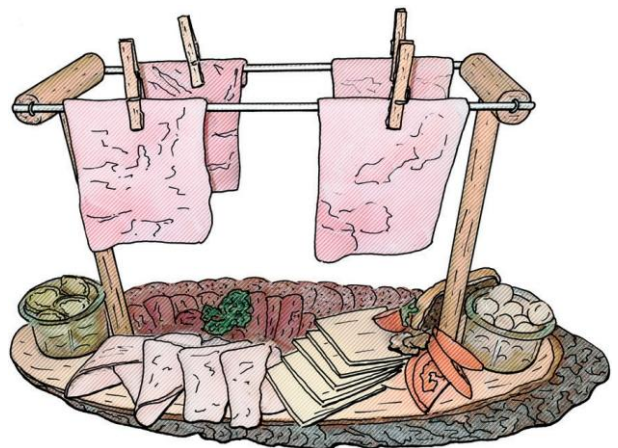
Schinken, Salami, Fleischkäse, Mostbröckli vom Metzger, Passwanger- & Reckenkienerkäse, Birnenbrot, Feigensenf, Garnitur

■ **ACGHM** (9 Uhr bis 1/2 h vor Geschäftsschluss) 28.00

Die Wein- und Barkarte finden Sie auf Seite 10 – 11

Ob ein erfrischendes Bier, ein prickelndes Glas Schaumwein, ein feines Glas Weisswein oder einen cooler Drink:

In unserer Bar- und Weinkarte weiter hinten finden Sie eine grosse Auswahl an Apérogetränken!



Kalte Speisen

Vorspeisen (11 Uhr bis 1/2 h vor Geschäftsschluss)

Gemischter Salat

Bunte Gemüse-Salate

■ ■ A C F G L M

9.50 / 14.00

Grüner Salat

Blattsalat

■ ■

7.50 / 11.50

Fragen Sie nach unserer Tagessuppe

Salatkreationen (11 Uhr bis 1/2 h vor Geschäftsschluss)

Grosser Salatteller mit Ei

■ A C F G L M

19.90

Champignon Salatteller

Grünes Salatbouquet mit Champignons, Pinienkernen, Eier, Speck und Croûtons

■ A H C

19.90

Knaus Salatteller

Grünes Salatbouquet mit Äpfeln, Feigen, Baumnüssen, Sultaninen, Sbrinz und Birnenbrot

■ ■ A C G H L M N

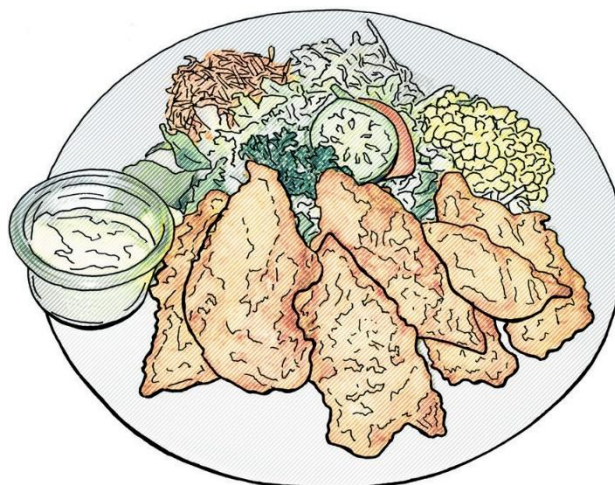
19.90

Schloss Salatteller

Grünes Salatbouquet mit Trockenfleisch vom Metzger, Sbrinz, Baumnüssen und Birnenbrot

■ A G H L M N

20.90



Grosser Salatteller mit «Fischknusperli»

Pangasiusfilets im Bierteig aus «Solothurner Öufibier» mit unserer hausgemachten Tartarsauce

■ ■ A C D F G L M

22.90 / 27.90

Thonsalat

Nature = kleine Portion / Mit gemischtem Salat = grosse Portion

■ A C D F G L M

17.90 / 21.90

Poulet-Currysalat

Nature = kleine Portion / Mit gemischtem Salat = grosse Portion

■ A C F G L M

19.90 / 23.90

Wurstsalat aus Cervelat vom Metzger

Nature = kleine Portion / Mit gemischtem Salat = grosse Portion

■ A C F G L M

17.90 / 21.90

Wurst-Käsesalat Cervelat & Reckenkienerkäse

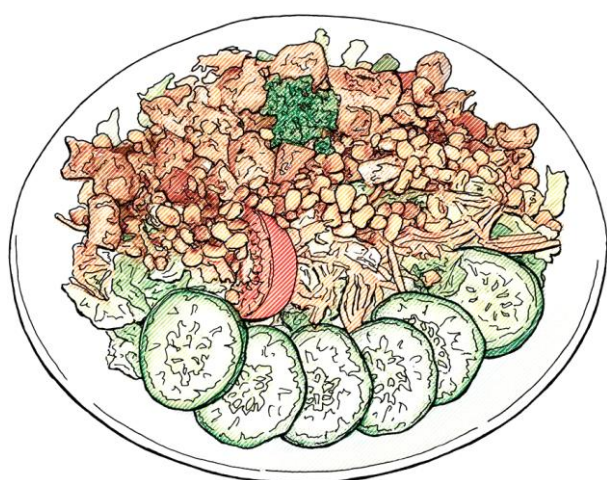
Nature = kleine Portion / Mit gemischtem Salat = grosse Portion

■ A C F G L M

17.90 / 21.90

Salatsauce nach Wahl:

Französische A C M / Italienisch M



Salatschüssel

Pouletstreifen (160 g), Champignons, Mais, Rüebli, Gurken, Salat, Pinienkernen, Croûtons

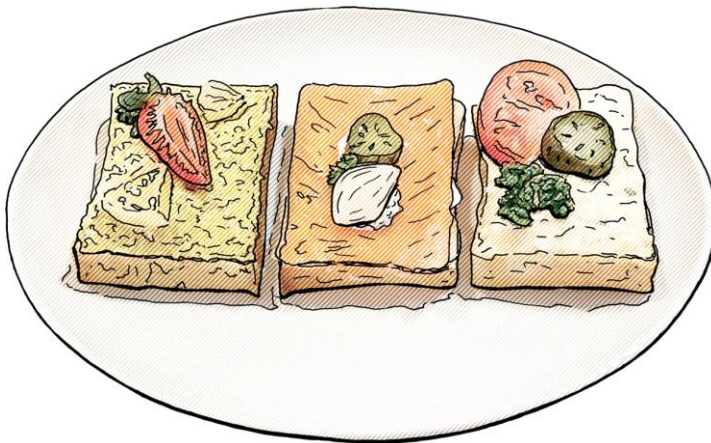
■ A H O

25.90

Bäcker-Hits (9 Uhr bis 1/2 h vor Geschäftsschluss)

Belegte Brötchen aus ofenfrischem Toastbrot

Spargel ■ ■ A C F G M	5.20
Sellerie ■ ■ A C F G H M	5.20
Reckenkienerkäse ■ ■ A C F G M	5.20
Schinken ■ A C F G M	5.70
Salami ■ A C F G M	5.70
Thon ■ A C D F G M L	5.70
Poulet-Curry ■ A C F G M L	5.70
Ei ■ ■ A C F G M	5.70
Lachs ■ A C D F G M	6.70



Hausgemachtes Birchermüesli

Mit Rahm ■ ■ ■ A F G H N	9.90 / 13.90
--------------------------	--------------

Ohne Rahm ■ ■ ■ A F G H N	8.90 / 12.90
---------------------------	--------------

Früchtewähen (solange Vorrat)

Apfel, Aprikosen, Zwetschgen, saisonale Wähen ■ ■ A C G	5.50
---	------

«Önziger Chäs-Zibele Wäie»

■ ■ A C G (solange Vorrat)	5.50
----------------------------	------

Mit gemischtem Salat	+ 9.50
----------------------	--------

Schinkengipfeli

■ A C G L M (solange Vorrat)	5.00
------------------------------	------

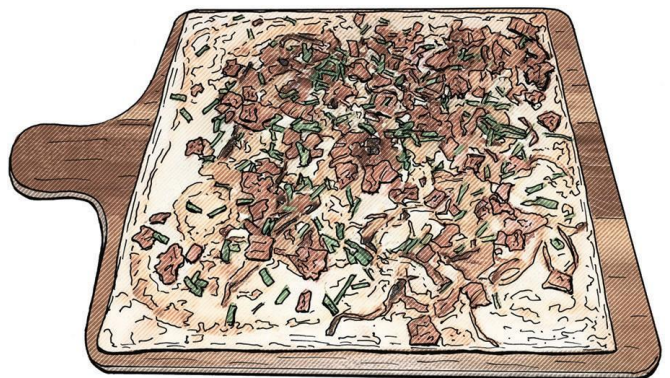
Mit gemischtem Salat	+ 9.50
----------------------	--------

Flammkuchen

Hausgemachter Flammkuchen aus ofenfrischem Flammkuchenteig, Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Alpensalz und Schnittlauch.

■ A C G (11 Uhr bis 1 h vor Geschäftsschluss)	19.50
---	-------

Mit gemischtem Salat	+ 9.50
----------------------	--------



Gerne servieren wir Ihnen im Café auch weitere Leckereien aus unserem Bäckerei-Konditorei Laden (z.B. Weggli, Brötli, Sandwiches etc.).

Café Knaus Geniesser-Tipp

Zu unseren kalten Speisen empfehlen wir Ihnen ein feines Gläschen Weisswein.

Café Knaus «Huus Wy» Weiss

Assemblage Hospices, AOC, Café Knaus in Zusammenarbeit mit Mathier, Wallis

①	1dl 6.50
---	----------

Warme Speisen

Kleine Karte (11 Uhr bis 1/2 h vor Geschäftsschluss)

Hausgemachtes Pastetli (1 Stk. / 2 Stk.)

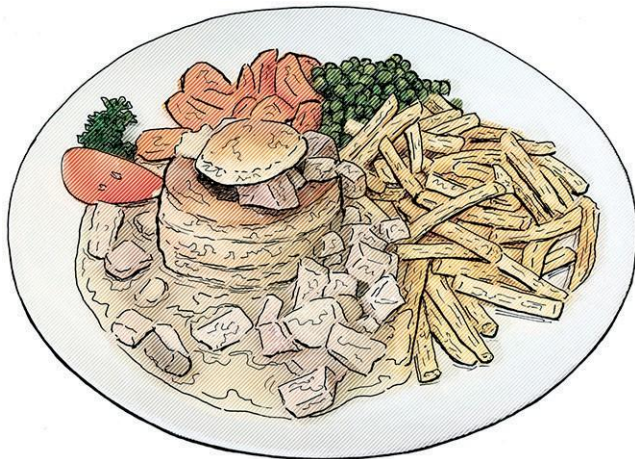
Mit Kalbfleisch an Champignonrahmsauce

■ ■ A C G G L O

14.50 / 21.50

Als zusätzliche Beilage empfehlen wir Ihnen knusprige Pommes frites oder / und Erbsli & Rüebl

je + 4.50



Vegi-Pastetli (1 Stk. / 2 Stk.)

Mit Gemüse an Champignonrahmsauce

■ ■ ■ A C G L

12.90 / 19.90

Beilage Pommes frites und / oder Erbsli & Rüebl je + 4.50



Knaus Burger 1988

Burger vom «Tschumi-Hof» Oensingen (90% Naturabeef 180g) im Sesambrot mit Gurken, Tomaten, Salatblättern, hausgemachter Cocktailsauce und knusprigen Pommes frites

■ A C F G L M N

26.90

Veganer Burger

Im ParaPanbrot mit Ketchup, Senf, Garnitur und Pommes frites

■ ■ A F H L M N

24.90

Fish & Chips

Pangasiusfilets im Bierteig aus «Solothurner Öufibier» mit Pommes frites und unserer hausgemachten Tartarsauce

■ ■ A C D F G L M

21.90 / 27.50

Bäcker-Toast

Hawaii-, Walliser- oder Spargeltoast

■ A G

18.90

Portion «Pouletflügeli»

Serviert an Knaus-Gewürzmischung

■

14.50 / 17.90

Portion Chicken-Nuggets

Serviert mit Cocktailsauce

■ A C M F L

14.00 / 17.50

Portion «Fischknusperli»

Pangasiusfilets im Bierteig aus «Solothurner Öufibier» mit unserer hausgemachten Tartarsauce

■ ■ A C D F G L M

17.50 / 22.90

Portion Pommes frites

Serviert mit Ketchup

■ ■ L

8.00 / 10.50

Kinder Spassteller

Schweinschnitzel oder Chicken Nuggets mit Pommes oder Nüdli oder Salat

A C G L

13.50

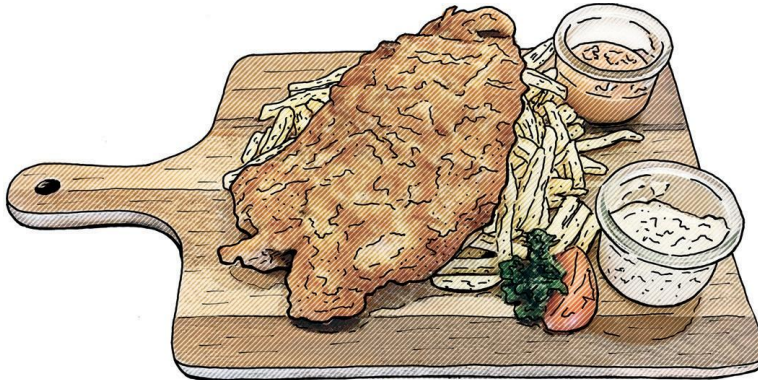
Grosse Karte (11.30–13.45 & 18–21 Uhr)

XXL Wienerschnitzel (100 g / 200 g)

Kalbsschnitzel im Knaus Paniermehlmantel
mit Pommes frites und zweierlei Saucen

■ ■ A C F G L M

33.50 / 39.50



Panierte Schweinsschnitzel (90 g / 180 g)

Serviert mit knusprigen Pommes frites

■ ■ A C G

22.00 / 26.50

Schweins-Cordon bleu (180 g)

Solothurner Art gefüllt mit Passwanger Mutschli
und Mostbröckli vom Metzger dazu knusprige Pommes frites

■ ■ A C G

33.00

Riz Casimir (80 g / 160 g)

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
mit Reis und Früchtegarnitur

■ ■ A G L

26.50 / 31.00

Swiss Quality Beef Rindsentrecôte (180 g)

Mit Café «Knaus» de Paris und knusprigen Pommes frites

■ ■ G M

35.00

Schweins-Rahmschnitzel (90 g / 180 g)

An unserer beliebten Champignonrahmsauce,
mit feinen Nudeln

■ ■ A C G L

25.50 / 30.00

Fitness-Teller (Salatteller mit...)

SOB Rindsentrecôte (180 g)

Serviert mit Café «Knaus» de Paris

■ ■ A C F G L M

39.50

Schweinssteak (180 g)

Serviert mit hausgemachter Kräuterbutter

A C F G L M

29.50

Schweinsschnitzel (90 g / 180 g)

Nature oder paniert

■ ■ A C F G L M

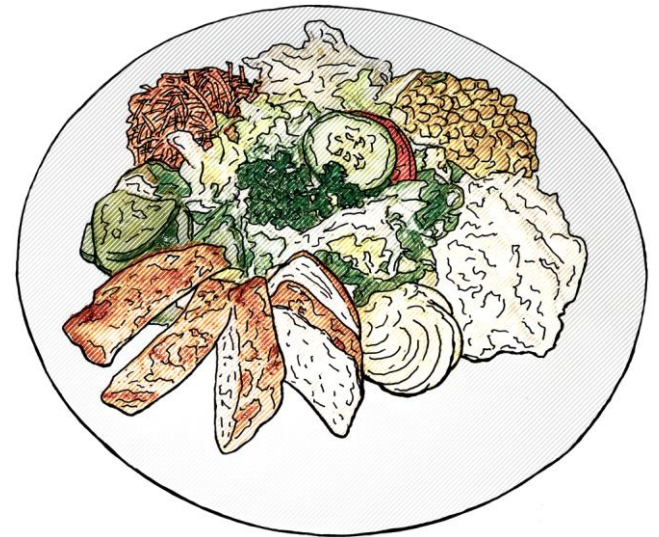
27.00 / 31.50

Pouletbrüstchen (160 g)

Serviert mit hausgemachter Kräuterbutter

A C F G L M

30.00



Als Beilage empfehlen wir Ihnen

knusprige Pommes frites

+ 4.50

Café Knaus Geniesser-Tipp

Zu unseren warmen Speisen empfehlen wir Ihnen
ein feines Gläschen Rotwein.

Café Knaus «Huus Wy» Rot

Assemblage Hospices, AOC, Café Knaus in
Zusammenarbeit mit Adrian & Diego Mathier, Wallis

①

1dl 6.50

Desserts

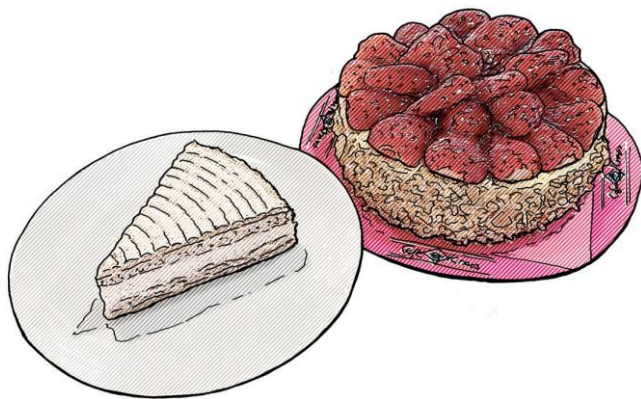
Tortenparadies Café Knaus

Eine grosse Auswahl erwartet Sie!

Überzeugen Sie sich selbst im Laden von unserem einzigartigen Torten- und Patisserieangebot oder fragen Sie unseren Service nach der wechselnden Saison-Torte.

Unser Standard-Tortensortiment:

Solothurner, Schwarzwälder, Erdbeer, Schoggimousse, Kirsch, Himbeer-Joghurt, Rahmquark, Heidelbeer- & Himbeerkuchen.



Glace- und Coupe-Eldorado

Ein Blick in die einzigartige Café Knaus Glacekarte auf Ihrem Tisch – mit hausgemachten Coupe-Kreationen – lässt Ihr Herz vor Freude bestimmt höher schlagen.

Knaus Erdbeerchuechli (März bis August)

Unsere Hausspezialität aus frischen Erdbeeren auf zartschmelzendem Butterbödeli mit Erdbeergelée und Rahm

■ ■ ■ A C G G

11.00

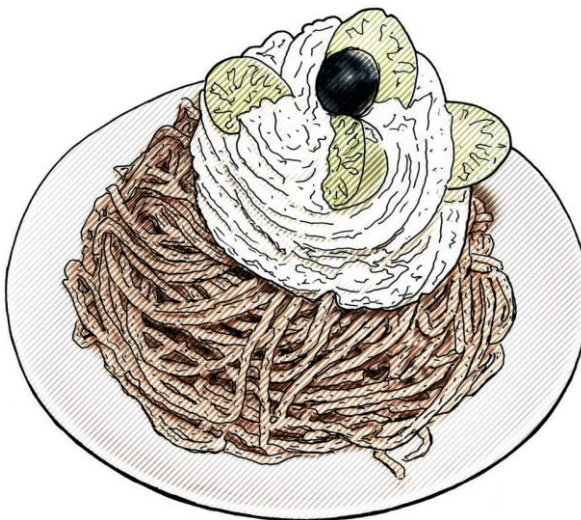


Vermicelles (September bis Februar)

Grosse Portion feinstes Vermicelles nach Knaus Art mit Rahm

■ ■ ■ A C G G O

9.90 / 12.90



Coupe-Vermicelles (September bis Februar)

Mit Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Rahm

■ ■ ■ A C G G O

10.90 / 13.90

Mit einem Glas «Etter Kirsch»

2 cl 7.00

Apfelstrudel (Oktober bis Februar)

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

■ ■ ■ A C G H

10.90

Ofenfrische Meringues

Meringues nach alter Rezeptur unseres Patissiers mit Rahm

■ ■ ■ G G

7.90 / 10.90

Mit einer sämigen Kugel Vanilleglace

4.00

Praline-Bar

«Es chlieses Stück Glück füre Gluscht»

Diverse Geschmacksrichtungen. Wählen Sie Ihre Lieblingspralinen an unserer Pralinenwand selbst aus oder lassen Sie sich vom Servicepersonal überraschen.

■ ■ ■ A C E F G H O

pro Praline 1.50

Mit einem Glas Vieille Prune

2 cl 9.00

Frühstück (bis 13.45 Uhr)

Grosses Bäcker-Frühstück

Bestehend aus einem Brotkorb mit 5 Brötchen/Gipfeli, 3 Butter und je 1 hausgemachte Konfitüre, Schoko-Aufstrich und «Önziger» Honig

■ ■ A C F G H

15.90

Kleines Bäcker-Frühstück

Bestehend aus einem Brotkorb mit 2 Brötchen/Gipfeli, 2 Butter und 1 hausgemachte Konfitüre oder Schoko-Aufstrich oder «Önziger» Honig

■ ■ A C F G H

7.60

Frühstücks-Tapas

Zum Frühstück empfehlen wir Ihnen zusätzlich als Beilage unsere untenstehenden Frühstücks-Tapas. Kreieren oder erweitern Sie Ihren Brunch nach Lust und Laune. Die Frühstück-Tapas aus der Küche gibt es Mo–Fr von 9–11.30 Uhr und Sa und So von 9–13.45 Uhr.

Buttergipfeli, Weggli oder Mütschli

■ ■ A C G

je 1.80

Eine Scheibe Butterzopf

Freitag bis Sonntag erhältlich

■ ■ A C G

2.00

Hausgemachte Konfitüre, Önziger Honig oder Schoko-Aufstrich

■ ■ A F G H

2.00

Portion Butter oder Margarine

■ G

1.00

Mini Birchermüesli

■ ■ A F G H N

7.70

Nature Joghurt

Mit Erdbeeren und Knuspermüesli

■ A G H

8.70

Am Weekend kreieren wir für Sie abwechslungsweise jeweils zusätzlich ein «Spezial Frühstück-Tapa».

Welches «Special» wir anbieten, sehen Sie auf der Menükarte. Gerne servieren wir Ihnen im Café weitere Leckereien aus unserem Laden z.B. Brötli, Sandwiches und vieles mehr.



Eierspeisen

Ein Schweizer Freiland Spiegelei, Rührei oder gekochtes Ei

■ C

3.70

Jedes weitere Ei

+2.00

Gebratener Speck

8.70

Reckenkienerkäse und Passwanger Mütschli

■ G

8.70

Schinken & Fleischkäse

Von der Metzgerei

8.70

Schinkengipfeli (solange Vorrat)

■ A C G L M

5.00

Önziger Käse-Zwiebelwähe (solange Vorrat)

■ ■ A C G

5.50

Räucherlachs

Von Dyhrberg, Balsthal

D

11.70

Ein prickelndes Glas Schaumwein

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

O

1dl 8.50

Orangensaft Michel

2dl 5.60

Barkarte

Aperitif

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Minze, Limette

9.50

Aperol Spritz

Leicht bitterer Aperol, Prosecco, Mineral, Eis, Orange

9.50

Knaus Hausapéro mit Alkohol

Prosecco mit Himbeersirup, Minze, saisonalen Früchten

10.50

Lillet vive

Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Erdbeere, Eis und Minze

10.50

Knaus Rossini

Prosecco mit hausgemachtem Erdbeerpüree

9.50

Martini Bianco

Mit Eis und Zitrone 15 % Vol. 4 cl

7.00

Campari

Mit Eis und Orange 23 % Vol. 4 cl

7.00

Cynar

Mit Eis und Orange 16 % Vol. 4 cl

7.00

Knaus Hausapéro ohne Alkohol

Tonic mit Himbeersirup, Minze, saisonalen Früchten

8.50

San Bitter ohne Alkohol

mit Eis

5.00

Spirituosen und Liköre

Grappa Americana Terreni, Ascona

Aus Weintrauben 45 % Vol. 2 cl

7.00

Kirsch Etter, Zug

Aus Kirschen 41 % Vol. 2 cl

7.00

Vieille Prune Zum Tröpfli, Mettmenstetten

Aus Zwetschgen, Eichenfass-Ausbau 37 % Vol. 2 cl

9.00

Williams Etter, Zug

Aus Birnen 40 % Vol. 2 cl

7.00

Whisky Langatun, Aarwangen

Old Deer Single Malt

Aus Getreide-Gerstenmalz, Sherryfass-Ausbau 40 % Vol. 2 cl

9.00

Baileys Original Irish Cream

Whisky-Sahnelikör auf Eis 17 % Vol. 2 cl

6.00

Amaretto Disaronno, Italien

Mandellikör 28 % Vol. 2 cl

6.00

Nocino Terreni, Ascona

Aus Walnüssen 38 % Vol. 2 cl

7.00

Gin 1948 Kindschi, Schiers

Aus Wachholder und Kräutern 48 % Vol. 2 cl

7.00

Swiss Vodka Diwisa, Willisau

Aus Roggen 40 % Vol. 2 cl

7.00

Cognac Hennessy «Very special», Frankreich

Aus Weinbrand 40 % Vol. 2 cl

7.00

Rum 1655 Studer & Co. Escholzmatt

Aus Zuckerrohr, Old Barrell 44.8 % Vol. 2 cl

7.00

Auch als Longdrink mit Orangensaft, Coca Cola,
Tonic oder Red Bull erhältlich (Aufpreise auf Seite 12).
Spirituosen & Liköre 4 cl statt 2 cl Aufpreis = Fr. 3.00

Schweizer Weine

Wie bei den Rohmaterialien setzen wir auch bei den Weinen bewusst und mit Stolz auf einheimische und lokale Produkte. Schweizer Weine haben unserer Meinung nach nicht nur eine hohe Qualität sondern auch eine grossartige Vielfalt zu bieten.

Weissweine im Offenausschank

Café Knaus Huus Wy Weiss

Assemblage Hospices, AOC, Mathier, Wallis

1 dl 6.50 / 5 dl 31.00

St. Saphorin «Roche Ronde»

Chasselas, AOC, Testuz, Waadt

1 dl 6.00 / 7 dl 36.00

Sauvignon Blanc Krebs

AOC, Weingut Krebs und Steiner, Bern (Bielersee)

1 dl 7.00 / 7 dl 42.00

«Gsprützte Wisse»

Weisswein mit Mineralwasser oder Citro gespritzt

2 dl 7.50

Rosé-/Schaumwein im Offenausschank

Nauer Oeil de perdrix «Rosellina»

Rosé aus Pinot Noir, AOC, Nauer, Aargau

1 dl 6.50 / 7.5 dl 39.00

Obrecht Brut Rosé

Schaumwein aus Pinot Noir, BIO, AOC, Obrecht, Graubünden

1 dl 8.50 / 7.5 dl 51.00

Rumi Brut der Schweizer Prosecco-Ersatz

Schaumwein aus Weiss- & Blauburgunder, AOC, Bisang, Luzern

1 dl 7.50 / 7.5 dl 45.00

Rotwein im Offenausschank

Café Knaus Huus Wy Rot

Assemblage Hospices, AOC, Mathier, Wallis

1 dl 6.50 / 5 dl 31.00

Pinot Noir Tradition

AOC, Donatsch, Graubünden

1 dl 8.00 / 7.5 dl 49.00

Passionato Barrique

Merlot, Malbec, St. Laurent, Pinot Noir, AOC, Nauer, Aargau

1 dl 8.50 / 7.5 dl 51.00



Lanz-Gastrobeck Wein-Perlen

Riesling-Silvaner (Weisswein)

AOC, Weingut Kastanienbaum, Luzern

7.5 dl 39.00

Cuvée Madame Rosmarie (Weisswein)

Pinot Gris & Blanc, Silvaner, Petite Arvine, AOC, Mathier, Wallis

7.5 dl 42.00

Eleganzia Assemblage (Weisswein)

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Muscat, Pinot Gris, Nauer, Aargau

7.5 dl 39.00

Chardonnay Frassa (Weisswein)

BIO, AOC, Weingut Wegelin, Graubünden

7.5 dl 79.00

Bianco di Merlot Barrique (Weisswein)

DOC, Tenuta Castello di Morcote, Tessin

7.5 dl 54.00

Il Querceto Barrique Ticino (Rotwein)

Merlot, DOC, Terreni alla Maggia, Tessin

7.5 dl 75.00

Oensinger Regent (Rotwein)

Jean Pierre Maradan und Adrian Klötzli, Vogelherd Oensingen

7.5 dl 48.00

Le Rouge Cuvée Barrique (Rotwein)

Gamaret, Merlot, Pinot Noir, AOC, Kastanienbaum, Luzern

7.5 dl 48.00

Fläscher Pinot Noir Gantenbein (Rotwein)

Für den ganz speziellen Anlass, AOC, Gantenbein, Graubünden

7.5 dl 225.00

Die aktuellen Jahrgänge unserer Qualitäts-Flaschenweine teilt Ihnen unser Servicepersonal gerne mit.

Kalte Getränke

Mineralwasser und Süsswasser

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure

33 cl Flasche	5.30
50 cl Flasche	7.50
100 cl Flasche	10.00

Coca Cola / Cola Zero

33 cl Flasche	5.30
---------------	------

Rivella rot / Rivella blau

33 cl Flasche 	5.30
---	------

Sinalco

33 cl Flasche	5.30
---------------	------

Fanta

33 cl Flasche	5.30
---------------	------


Sprite

33 cl Flasche	5.30
---------------	------

Apfelsaft / Apfelschorle

33 cl Flasche	5.30
---------------	------

Apfelwein alkoholfrei

48 cl Flasche 	5.90
---	------

Tonic / Bitter Lemon von Kinley

20 cl Flasche	5.30
---------------	------

Red Bull

25 cl Flasche	5.80
---------------	------

Michel Orangensaft oder Bodyguard Multivitaminsaft

20 cl Flasche	5.60
---------------	------

Orangensaft frisch gepresst

20 cl Glas	7.00
30 cl Glas	9.40
50 cl Glas	12.70

Mineral / Citro / Apfelsaft Rivella / Ice Tea «Bio»

20 cl offen Ausschank (Flaschenqualität)	4.00
30 cl offen Ausschank (Flaschenqualität)	4.80
50 cl offen Ausschank (Flaschenqualität)	6.00

Hahnenwasser




20 cl	2.00
30 cl	2.90
50 cl	3.90

Hahnenwasser in Karaffe mit mehreren Gläsern + 2.–
Info: Für das Hahnenwasser entstehen für uns mit Ausnahme
der Warenkosten dieselben Kosten wie bei anderen Getränken
(Aufwand/Personal/Glas/Abwasch/Infrastruktur etc.).
Deshalb ist dieser Preis fair und gerechtfertigt.




Bier

Gurten Lager

20 cl offen Ausschank 4.8 % Vol. 	4.50
30 cl offen Ausschank 4.8 % Vol. 	5.00
50 cl offen Ausschank 4.8 % Vol. 	6.00

Gurten Lager Panaché

30 cl offen Ausschank ca. 3.0 % Vol. 	5.00
--	------

Solothurner «Öufi» Bier Lager hell Pils

33 cl Flasche 4.7 % Vol. 	6.00
---	------

Feldschlösschen alkoholfrei

33 cl Flasche 	5.50
---	------

Guinness Dunkel Irland

50 cl offen Ausschank 4.2 % Vol. 	8.00
--	------

Kaffee und Tee

Kaffee crème / Espresso / Ristretto

4.80

Milchkaffee



5.00

Latte Macchiato



6.00

Cappuccino



5.40

Kaffee oder Schokolade mélange



6.10

Wienerkaffee

Kaffee mit Vanilleglace und Rahm



9.10

Ovomaltine oder Schokolade

4.80

Grand Cru Schokolade

Gäumilch, Maracaibo 65 % oder Edelweiss 36 %

6.60

Punsch

Rum, Orangen, Apfel, Waldbeere



5.20

Sirocco Bio-Tee

Earl Grey Schwarztee, «Piz Palü» CH-Kräutertee, Ginger-Lemon, Marokkanische-Minze, Verveine, Grüntee Jade Oolong, Kamille mit Orange, Rooibos Tangerine, Früchtetee, Winter-Moments

5.20

Tee nature / crème / citron

Aus Lipton-Schwarztee oder Pfefferminztee

4.80

Babyccino

Milchschaum mit Schokopulver, der Kinderhit

2.50

Café Caramello

Milchkaffee, Karamellsirup, Rahm, Karamell und «Guetzli»

7.60

Solothurner-Latte

Latte Macchiato, Haselnussirup und Japonais-Splitter

6.60

Chai Latte

Gäumilch, Chaitee aus Zimt, Nelken, Kardamom, Ingwer



6.60

Espresso Macchiato

Espresso mit Milchschaum



5.00

Genussinsel Café

Espresso, Kaffee oder Milchkaffee mit 2 Pralinen

7.60

Caffè Corretto

Espresso, Grappa «Ticinese di Americana» 45 % Vol. 2 cl

9.50

Haus Kaffee Luz

Kaffee, Zucker und Kernobst-Schnaps 40 % Vol. 2 cl

8.50

Kaffee Baileys

Kaffee und Baileys Whisky-Sahnelikör 17 % Vol. 2 cl



9.50



Unsere Kaffeespezialitäten sind teilweise als Hag (koffeinfrei) oder mit Sojamilch (laktosefrei) erhältlich. Kreiert wird unser Kaffee aus der Gourmet-Mischung Venezia von Illy. Diese erstklassige Kaffeebohnenmischung aus 100% Arabica ist sanft im Charakter sowie stark im Geschmack und stammt aus Brasilien, Guatemala, Ostafrika und Indien. Durch ihre helle Röstung ist diese exquisite Mischung ausgeprägt harmonisch und frisch. Feine Säure, verführerische Frucht-, Biskuit- und Kakaonoten runden das Geschmacks-Bouquet ab.

Alle Tee's und Kaffee's sind auch als grosse Portion im «Chrügli» für einen Aufpreis von Fr. 2.50 erhältlich.



Café Knaus Geniesserkarte

Mit der Café Knaus Geniesserkarte können Sie sowohl im Café als auch im Laden schnell & bargeldlos bezahlen und die Karte auch wieder aufladen. Die Geniesserkarte ist Wertkarte (Zahlungsmittel) sowie Kundenkarte zugleich (Rabatte & Punkte im Laden auch ohne Geldbetrag auf der Karte möglich). Des Weiteren dient die Karte auch als Gutscheinkarte und ist sehr beliebt als Geschenk. Einfach bei uns im Laden beantragen und sofort mitnehmen oder bequem übers Internet bestellen unter:

www.lanz-gastrobeck.ch/gutschein-geniesserkarte

Ihre Kundentreue wird belohnt

Mit der Café Knaus Geniesserkarte profitieren Sie als treuer und geschätzter Kunde von exklusiven Rabatten. Jene werden direkt vom Kaufbetrag abgezogen und auf dem Kassenschein ausgewiesen. Den aktuellen Saldo des Kartenguthabens finden Sie auch auf dem Kassenschein.

Zudem erfolgt die Zahlungsabwicklung im Laden schneller und Sie profitieren beim Aufladen der Karte von einem Mehrwert (ab CHF 100.-).

Zu guter Letzt erhalten Sie für jeden vollen Franken Einkaufswert einen Café Knaus Geniesserpunkt. Ab 250 Punkten können Sie sich süsse Treue-Geschenke ergattern!

Die aktuellen Rabatte, Mehrwerte und Treue-Geschenke finden Sie auf www.lanz-gastrobeck.ch/gutschein-geniesserkarte

Mehrwert

Beim Aufladen ab Fr. 100.- erhalten Sie 1 % Mehrwert, für Fr. 100.- also Fr. 101.-.

Beim Aufladen ab Fr. 200.- erhalten Sie 2 % Mehrwert, für Fr. 200.- also Fr. 204.-.

Beim Aufladen ab Fr. 500.- erhalten Sie 3 % Mehrwert, für Fr. 500.- also Fr. 515.-.

Geniesserpunkte

Pro vollen Franken Einkaufswert erhalten Sie einen Café Knaus Geniesserpunkt. Ab 250 Geniesserpunkten erhalten Sie süsse Treue-Geschenke:

250 Geniesserpunkte

1er «Önsiger Grüessli» oder 1 Spezialbrot nach Wahl oder 1 Kaffee

500 Geniesserpunkte

2er «Önsiger Grüessli» oder 1 Stück Torte nach Wahl

1000 Geniesserpunkte

4er «Önsiger Grüessli» oder 1 Hefestollen

2000 Geniesserpunkte

8er «Önsiger Grüessli» oder 1 «Önsiger» Nusstorte

5000 Geniesserpunkte

1 Solothurnertorte 26 cm (auf Bestellung)

20000 Geniesserpunkte

Herzliche Gratulation, Sie sind ein «Deluxe Ehren-Stammgast» und erhalten auf Bestellung eine Sandwichtorte für 6 Personen mit einer Flasche Prosecco.

Danach sind Sie ein «Member» vom offiziellen Café Knaus Geniesser-Club und erhalten auf alle hausgemachten Laden-Artikel 5 % Rabatt! Dies gilt nur für die persönliche Konsumation und für Privatkunden, nicht kumulierbar mit anderen Rabatten.

Rabatte im Laden

- 5 % Rabatt auf alle «Brügeli»
- 5 % Rabatt auf das Take-away Kaffee crème
- 5 % Rabatt auf «Knauserli»
- 5 % Rabatt auf die knusprigen Cantuccini
- 5 % Rabatt auf unser beliebtes Take-away Birchermüesli
- 5 % Rabatt auf die Take-away Menüs und Take-away Salate

Allgemeine Geschäftsbedingungen

- Keine Barauszahlung möglich. Aufladbar ab Fr. 10.-
- Nicht kumulierbar: Zum Beispiel mit anderen Rabatten oder anderen Aktionsangeboten.
- Es kann vereinzelt vorkommen, dass die Zahlung per Karte kurzfristig unterbrochen ist.
- Wir behalten uns vor, zukünftig Änderungen am Punkte-, Mehrwert- und Rabattsystem vorzunehmen.
- Die aktuellsten Infos finden Sie auf www.cafeknaus.ch
- Bitte weisen Sie unsere Mitarbeiter vor Zahlungsabschluss (bei der Bestellung) darauf hin, dass Sie mit der Geniesserkarte bezahlen oder Punkte/Rabatte einfordern möchten.
- Nach Zahlungsabschluss hat man keinen Anspruch mehr auf die Vorzüge der Karte. Rabatte und Punkte sind im Café nur mit Bezahlung der Karte möglich.