

## Geniessermenüs KW 51 (15.12. – 21.12.2025)

Zum Menü erhalten Sie den Hauptgang, eine Tagessuppe oder Menüsalat, ofenfrisches Brot & ein kleines Menüdessert (Mo-Sa).  
Menü „Deluxe“ mit Suppe und Menüsalat + 4.90

### Menü 1 Vegi (Mo-Sa 11.30-13.45)

„Glärner Ziger-Hörnli“ Teigwaren an Schabzigerkäse-Rahmsauce mit Schnittlauch, Röstzwiebeln und Apfelmus



16.50 / 18.50

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

#### Montag

Bratwurst (gemischt) an Oensinger Zwiebelsauce mit Röstikroketten und Gemüsebouquet

21.50

#### Dienstag

Hackbraten (Rind, Schwein, Kalb) an Jans Biersauce mit Serviettenknödel und Wirsinggemüse



19.50 / 21.50

#### Mittwoch

Poulet-Rahmschnitzeli an Champignonrahmsauce mit Nüdeli und Mandarinen garniert



19.50 / 21.50

#### Donnerstag

Tranchen vom Wildschwein-Filet (aus freier EU Wildbahn) auf Béarnaise-Sauce mit Risotto und Marktgemüse



19.50 / 21.50

#### Freitag

Pangasius-Fisch (ASC, Vietnam) "Pariser Art" im Eimantel auf Pizokel-Lauchgemüse an Bechamelsauce

21.50

#### Schnitzel-Samstag

Panierte Schweinsschnitzel mit Zitrone, knusprigen Pommes frites und Marktgemüse oder auf Fitnessteller (Salat)



(auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel) 20.50 / 23.50

#### Sonntagsbraten

Vorweihnachtliche Tranchen von der Kalbszunge an Kapernsauce mit Kartoffelstock und Saisongemüse oder auf Fitnessteller (Salat)



(auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel) 26.50 / 30.50

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

Vegi-Burger mit Garnitur im Parapan-Brötli, auf Salatteller



19.50

### Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Kartoffeltarte-Wähe mit Speckwürfeli, auf buntem Salatteller



17.50 / 19.50

## Saison Desserts

### Winter-Torte

Orangentorte



6.70

### Vacherin

Festliche Glacé-Torte mit Rahm



8.50

### Apfelstrudel

mit Vanillesauce



10.90

## Saison Getränke

### Gingerbread Latte - Lebkuchen Kaffee

Milchkaffee mit Lebkuchensirup, Rahm und Lebkuchensplitter

6.60

### Glüh-Gin «Lucerne»

Warmer Gin mit Apfelsaft, Wintergewürzen und Orange

9.50

### Saisonwein Rot

Passionato Barrique, Assemblage, AOC, Nauer, Aargau

8.50

## Frühstück

### „Basic“ Frühstück

Brötchen nach Wahl, Butter, hausgemachter Konfitüre, Schoko-Aufstrich und Önziger Honig



weitere Infos siehe Speisekarte

7.60 / 15.90

Zum Basic Frühstück empfehlen wir Ihnen zusätzlich als Beilage unsere Frühstücks-Tapas. Kreieren Sie Ihr Frühstück/Brunch:

Weekendspecial (SA&SO): "Ei Benedict Deluxe" Toastbrot mit

pochiertem Ei, Schinken und Trüffel-Hollandaise \* ■ 13.70

Mini Birchemüesli ■■ 7.70

Nature Joghurt mit Erdbeeren & Müesli ■ 8.70

CH Freiland Spiegelei / Rührei / gekochtes Ei \* ■ 3.70

Gebratener Speck \* 8.70

Reckenkienerkäse & Passwanger Mutschli \* ■ 8.70

Schinken & Fleischkäse „Stübi Metzger“ \* 8.70

Ofenfrischer Schinkengipfel ■ 5.00

Räucherlachs von Dyhrberg Balsthal \* 11.70

Orangensaft Michel (2dl) 5.60

Schaumwein "Obrecht Brut Rosé Graubünden", 1dl 8.50

\* Tapas der Küche ab 09.00 bis 11.30 (Weekend bis 13.45)

## Winterkarte

Ab 5.12.2025 im Café Knaus genießen

### Kaiserschmarrn

(Foto)

Knaus Schnägge (Rindsfilet/Poulet)

Rösti-Festival | Käse-Fondue

Poulet-Erdnuss Canapé | Pastetli mit Rindsfilet

Fondue-Wähe | Soledumer Wysuppe | Nüsslisalat | Apfelstrudel

Lebkuchen-Kaffee | Glüh-Gin | Christstollen | Hefestollen | Vacherintorte | Orangentorte und vieles mehr...

