

Geniesseramenüs 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)

„Glarner 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 Fitnesssteller (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 Fitnesssteller (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 Wählen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Kartoffeltarte-Wähle 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 Bircher Müesli ■ 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 Metzg“ * 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 Schnäggé (Rindsfilet/Poulet)

Rösti-Festival | Käse-Fondue

Poulet-Erdnuss Canapé | Pastetli mit Rindsfilet

Fondue-Wähle | Soleduner Wäsuppe | Nüsslisalat | Apfelstrudel

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

