

Menüplan KW 1 auf Seite 2 (runterscrollen)

Geniessermeenus KW 52 (22.12. – 28.12.2025)

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-Di/Sa 11.30-13.45)

Walliser Kartoffel-Rösti mit Tomaten & Raclettekäse überbacken
dazu ein Wiedlisbacher Freiland-Spiegelei

18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Blätterteigpastetli mit Kalbsfleisch an Champignonrahmsauce,
im Erbsli-Couscous-Ring angerichtet, mit Mandarinen garniert

21.50

Dienstag

"Ghackets mit Hörnli" Rindshackfleisch auf Hörnliteigwaren
mit Apfelmus und Käse serviert

19.50 / 21.50

Mittwoch – Heiligabend

Bäcker-Special: Schweinsfilet im Teig auf Trüffeljus
mit Schweizer Risotto und Gemüse oder auf Fitnessteller (Salat)
■■■ (■■■ auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel) 25.90 / 29.90

Donnerstag - Weihnachten

Café Knaus geschlossen.
Wir wünschen Ihnen frohe und süsse Festtage.

Freitag - Stephanstag

Café Knaus geschlossen.
Wir wünschen Ihnen frohe und süsse Festtage.

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

Tranchen vom festlichen Roastbeef mit Sauce Béarnaise
dazu Pizokel-Spätzli und Gemüse oder auf Fitnessteller (Salat)
■■■ (■■■ auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel) 26.50 / 30.50

Menü 3 Fitness (Mo-Di/Sa 11.30-13.45)

Pouletflügeli an Knaus Gewürzmischung, auf Salatbouquet
■■■ 17.50 / 19.50

Menü 4 Wählen (Mo-Di/Sa 11.30-13.45)

Oensinger Zwiebel-Käse Wähe, auf buntem Salatteller
■■■ 19.50

Saison Desserts

Winter-Torte

Orgentorte

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): "Mini Rösti"

Hausgemachte Kartoffelrösti im Pfännli * ■ 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)

Saisonprodukte

Winter 2025/2026

Fondue & Fonduebrot

Orgentorte

Schoggi-Birnen Holländer

Poulet-Erdnuss Canapé



Menüplan KW 1 auf Seite 2 (runterscrollen)

Geniessermeenus KW 01 (29.12.25 – 04.01.26)

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-Di/Sa 11.30-13.45)

“Risotto Ticinese“ aus dem einzigartigen Schweizer Loto-Reis von der Terreni in Ascona mit Safran, Waldpilzen und Parmesan

■■■ 16.50 / 18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Wildschweinpfeffer Jäger Art (Wild aus freier CH/EU Wildbahn) mit Süßkartoffelfrites und Rotkraut

■■■ 19.50 / 21.50

Dienstag

“Ungarisch Gulasch“ Rindsragout an Paprikasauce mit Polenta und Marktgemüse

■■■ 19.50 / 21.50

Mittwoch – Silvester

Rippli (Schweinsbraten) auf Senfsauce, mit Salzkartoffeln, gedörrten Bohnen und Sauerkraut oder auf Fitnesssteller (Salat)

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

Donnerstag - Neujahr

Café Knaus geschlossen.

Wir wünschen Ihnen frohe und süsse Festtage.

Freitag - Berchtoldstag

Café Knaus geschlossen.

Wir wünschen Ihnen frohe und süsse Festtage.

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

Tranchen vom Kalbsbraten an Steinpilzrahmsauce mit Nüdeli und Saisongemüse oder auf Fitnesssteller (Salat)

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

Menü 3 Fitness (Mo-Di/Sa 11.30-13.45)

Knaus Schinkengipfel auf gesundem Salatteller

■■■ 19.50

Menü 4 Wählen (Mo-Di/Sa 11.30-13.45)

Ofenfrische Pizza-Wähle, auf gemischtem Salat

■■■ 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): Hausgemachte Pancakes

mit Ahornsirup * ■■■ 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...



Lebe mit Genuss!

Bleib in Kontakt oder teile Deinen Genuss auf www.cafeknaus.ch | Facebook | Instagram

Gratis-WLAN - Passwort: feinigipfeli

Deklaration in der grossen Speisekarte. Wir setzen auf frische, regionale & saisonale Produkte (nur CH Fleisch)!

■ = mit Produkten aus unserer Bäckerei | ■ = vegetarisches Gericht | ■ = kleine Portion möglich