

Menüplan KW 1 auf Seite 2 (runterscrollen)

Geniessermenüs 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 Wähen (Mo-Di/Sa 11.30-13.45)

Oensing Ziebel-Käse Wähe, auf buntem Salatteller

■ ■ 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): "Mini Rösti"

Hausgemachte Kartoffelrösti im Pfännli * ■ 13.70

Mini Birchermüesli ■ ■ 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)

Saisonprodukte

Winter 2025/2026

Fondue & Fonduebrot

Orangentorte

Schoggi-Birnen Holländer

Poulet-Erdnuss Canapé



Menüplan KW 1 auf Seite 2 (runterscrollen)

Geniessermenüs 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 Fitnessteller (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 Fitnessteller (Salat)
■ ■ (■ ■ auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel) 20.50 / 23.50

Sonntagsbraten

Tranchen vom Kalbsbraten an Steinpilzrahmsauce mit Nüdeli und Saisongemüse oder auf Fitnessteller (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 Wähen (Mo-Di/Sa 11.30-13.45)

Ofenfrische Pizza-Wähe, 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 Birchermüesli ■ ■ 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 | Nüsslisalate | Apfelstrudel
Lebkuchen-Kaffee | Glüh-Gin | Christstollen | Hefestollen | Vacherintorte | Orangentorte und vieles mehr...

