

Geniesseramenüs KW 05 (26.01. - 01.02.2026)

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)

Ofenfrisches Blätterteig-Pastetli mit Waldpilzen an Rahmsauce im Gemüse-Reisring angerichtet

18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

„Köttbullar“ Hackfleischbällchen an Braten-Rahmsauce mit Kartoffelstock und Apfelscheibe mit Preiselbeeren

19.50 / 21.50

Dienstag

Piccata von der Pouletbrust auf Spaghetti an Tomatensauce dazu eine Tomate mit Paniermehlkruste

19.50 / 21.50

Mittwoch

„Berner Platte“ Rippli mit Wienerli, Speck und Senf dazu gedörnte Bohnen und Salzkartoffeln

19.50 / 21.50

Donnerstag

Tranchen vom Wildschweinfilet (aus freier EU Wildbahn) auf Rahmsauerkraut, dazu Pizokel (Spätzli)

19.50 / 21.50

Freitag

Gebratene Egelfilets (Binnenfischerei EU) mit Buttermandeln, Mayonnaise, Petersilienkartoffeln und Blattspinat

19.50 / 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

Tranchen vom Kalbsbraten an Senfrahmsauce mit Tagliatelle-Nudeln und Gemüse oder auf Fitnessteller (Salat)

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

Menü 3 Fitness (Mo-Sa 11.30-13.45)

Poulet-Toast (Toast, Poulet-Curry, Raclettekäse), auf Salatteller

17.50 / 19.50

Menü 4 Wählen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Oensinger Zwiebel-Käse Wähe, auf buntem Salatbouquet

19.50

Saison Desserts

Winter-Torte

Orangentorte



6.70

Kaiserschmarrn

Österreichische Mehlspeise mit Zwetschgenkompott



11.00 / 15.50

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" Toastbrot mit pochiertem Ei, Schinken und 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)

Fasnachtsgebäcke

im Café Knaus Oensingen

Quarkini

Luftiges und leckeres Fettgebäck aus Weizenmehl, Magerquark und Zimtzucker

