

Menüpläne KW 7/8 auf Folgeseiten (runterscrollen)

Geniessergerüste KW 06 (02.02. – 08.02.2026)

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)

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

18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Schweinsgeschnetzeltes "Zürcher Art"
an Champignonrahmsauce, mit Butternüdeli und Gemüse

19.50 / 21.50

Dienstag

Pouletschenkel aus dem Ofen mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Risotto von der Terreni in Ascona und Marktgemüse

21.50

Mittwoch

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

19.50 / 21.50

Donnerstag

"Stunggis" Nidwaldner Winter-Eintopf aus Schweinsvoressen,
Kartoffeln, Wirz, Lauch, Rüebli und Bouillon

19.50 / 21.50

Freitag

Rotes Curry mit Pangasiusfischfilets (ASC Vietnam), Peperoni,
Zucchetti und Zwiebeln, mit Basmatireis serviert

19.50 / 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

"Suure Mocke" Rindsbraten an Oensinger Regent-Rotweinsauce
mit Tessiner Polenta und Rotkraut oder auf Fitnesssteller (Salat)

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

Menü 3 Fitness (Mo-Sa 11.30-13.45)

Knaus Schinkengipfel auf reichhaltigem Salatteller

19.50

Menü 4 Wählen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Ofenfrische Pizza-Wähle, auf buntem Salatbouquet

17.50 / 19.50

Saison Desserts

Winter-Torte

Orangentorte



6.70

Kaiserschmarrn

Mehlspieße 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): "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)

Wintermärchen

natürlich & ofenfrisch im Café Knaus geniessen

Apfelstrudel

Blätterteigstrudel mit Äpfeln, Haselnüssen
und Sultaninen dazu Vanillesauce



Menüpläne KW 7/8 auf Folgeseiten (runterscrollen)

Geniessergerüste KW 07 (09.02. - 15.02.2026)

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)

“Vegi-Capuns“ aus Spätzleig mit Gemüse im Mangoldblatt, an sämiger Mascarponesauce und mit Sbrinzkäse zelebriert

16.50 / 18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Kalbsbratwurst an Oensinger Zwiebelsauce mit Röstkroketten und Gemüebouquet

21.50

Dienstag

Rindsragout an Whiskey-Rahmsauce aus Langatun Whiskey von Aarwangen mit Nudeln und Gemüse

19.50 / 21.50

Mittwoch

Halbes Poulet aus dem Ofen auf Sauce Béarnaise mit Reis und Marktgemüse

21.50

Donnerstag

Spaghetti "alla Carbonara" Teigwaren an Rahmsauce mit Ei, Parmesankäse und gebratenem Speck

19.50 / 21.50

Freitag

Zanderfilet (Kaz./Binnenfischerei) im Paniermehlmantel mit unserer Tartarsauce, Eby und Rahmspinat

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

Tranchen vom Schweinsbraten an Steinpilzrahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse oder auf Fitnesssteller (Salat)

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

Menü 3 Fitness (Mo-Sa 11.30-13.45)

Pouletflügeli an Knaus Gewürzmischung, auf Salatbouquet

17.50 / 19.50

Menü 4 Wählen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Ofenfrische Fonduewähle, auf reichhaltigem Salatteller

19.50

Saison Desserts

Winter-Torte

Orangentorte



6.70

Kaiserschmarrn

Mehlspieze 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): 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 | Soledurner Wäsuppe | Nüsslisalat | Apfelstrudel

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



Menüpläne KW 7/8 auf Folgeseiten (runterscrollen)

Geniesser Menüs KW 08 (16.02. – 22.02.2026)

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)

Risotto aus dem einzigartigen Schweizer Loto-Reis von der Terreni in Ascona mit Gorgonzola, Birnen und Baumnüssen

■■■ 16.50 / 18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Schweinsvoressen an Öufibiersauce mit Butternüdeli und Marktgemüse

■■■ 19.50 / 21.50

Dienstag

Poulet Cordon bleu mit Passwanger Mutschlikäse & Mostbröckli dazu Süsskartoffel frites und Gemüse

■■■ 21.50

Mittwoch

Aargauer Schweinsbraten mit Zwetschgen gefüllt auf Kräuterjus mit Kartoffelstock und Rüebli

■■■ 19.50 / 21.50

Donnerstag

Kalbsrahmgulasch mit Polenta und Saisongemüse

■■■ 19.50 / 21.50

Freitag

Hausgemachte Fischknusperli (Pangasius im Teig, ASC Vietnam) mit Remouladensauce, Reis und Erbsenpüree

■■■ 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

Hausgemachter Hackbraten (gemischt) an Oensinger Zwiebelsauce mit Tagliatelle-Teigwaren & Gemüse oder auf Fitnessteller (Salat)

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

Menü 3 Fitness (Mo-Sa 11.30-13.45)

Blätterteigpastetli mit Kalbsfleisch an Pilzsauce, auf Salatteller

■■■ 19.50

Menü 4 Wählen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Mediterrane Gemüse-Wähle, auf buntem Salatteller

■■■ 17.50 / 19.50

Saison Desserts

Winter-Torte

Orangentorte

■■■ 6.70

Kaiserschmarrn

Mehlspieze 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): "Shakshuka" Pochiertes Freilandei in würziger Tomatensauce mit Toastbrot ■■■ 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



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