

Menüpläne KW 7/8 auf Folgeseiten (runterscrollen)

Geniessermenüs 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 Schweinsvossen, 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 Fitnessteller (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 Fitnessteller (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 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Ofenfrische Pizza-Wähe, auf buntem Salatbouquet



17.50 / 19.50

Saison Desserts

Winter-Torte

Orangentorte



6.70

Kaiserschmarrn

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): "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 Metz“ * 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)

Geniessermenüs 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 Spätzliteig mit Gemüse im Mangoldblatt, an sämiger Mascarpone Sauce und mit Sbrinkkäse zelebriert



16.50 / 18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Kalbsbratwurst an Oensinger Zwiebelsauce mit Röstikroketten und Gemüsebouquet

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, Ebly und Rahmspinat



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 Schweinsbraten an Steinpilzrahmsauce mit Kartoffelgratin 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)

Pouletflügel an Knaus Gewürzmischung, auf Salatbouquet



17.50 / 19.50

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Ofenfrische Fonduewähe, auf reichhaltigem Salatteller



19.50

Saison Desserts

Winter-Torte

Orangentorte



6.70

Kaiserschmarrn

Mehlspeise mit Zwetschenkompott



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 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 | Nüsslisalat | Apfelstrudel

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



Menüpläne KW 7/8 auf Folgeseiten (runterscrollen)

Geniessermenüs 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

Schweinsvoren 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 Rüeblli



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 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Mediterrane Gemüse-Wähe, auf buntem Salatteller



17.50 / 19.50

Saison Desserts

Winter-Torte

Orangentorte



6.70

Kaiserschmarrn

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



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)

Fasnachtsgebäcke

im Café Knaus Oensingen

Quarkini

Luftiges und leckeres Fettgebäck aus Weizenmehl, Magerquark und Zimtucker

