

Geniessermenüs KW 13 (23.03. – 29.03.2026)

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 CH Loto-Reis von der Terreni alla Maggia in Ascona mit Spargeln und Sbrinzkäse



16.50 / 18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Mariniertes Poulet-Steak mit BBQ-Sauce
dazu Kartoffelstock und Marktgemüse

21.50

Dienstag

Frühlings Currywurst (Kalb) an Bärlauch-Curry-Ketchupsauce
mit Nüdeli und Gemüse



19.50 / 21.50

Mittwoch

Rindsragout an Whiskey-Rahmsauce aus Langatun Whiskey von Aarwangen im Couscous-Radieschen Ring serviert



19.50 / 21.50

Donnerstag

Schweins Cordon bleu mit Greyerzerkäse gefüllt
dazu Country frites und Frühlingsgemüse



21.50

Freitag

Fischragout aus Pangasiusfilet (ASC/VTN) an beurre blanc
im Blätterteigpastetli angerichtet, mit Erbsli & Rüebli serviert



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 Rindsfilet auf Sauce Béarnaise
mit Kartoffelgratin & Frühlingsgemüse 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 Salatbouquet



19.50

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Ofenfrische Pizza-Wähe mit Burratini, auf buntem Salatteller



17.50 / 19.50

Saison Desserts

Saison-Torte

Erdbeermousse



6.70

Erdbeerchuechli

Frische Erdbeeren auf Butterbödeli mit Erdbeergelée und Rahm



11.00

Saisongebäck

Syrias Zitronen-Tarte



4.50

Saison Getränke

Matcha Latte

Milch mit Matchatee-Sirup, Milchschaum und Matchapulver

6.60

Campari Spritz

Prosecco, Campari, Mineralwasser, Orangenschnitz, Eis

10.00

Saisonwein Weiss passend zu Spargeln

Sauvignon Blanc, AOC, Weingut Krebs, Bielersee, 1dl

7.00

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): "Croque Madame" Toast mit Käse,

Schinken, Bechamelsauce und Freiland-Spiegelei * 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)

Süsse Ostern

Die süssesten Ostergeschenke finden Sie im Café Knaus Laden

Ostergeschenke

Hausgemachte Schoko-Osterhasen & Schoko-Ostereier
Osterschuechli & Pralinen in Osterverpackungen
Café Knaus „Geniesserkarten-Gutscheine“

