

Geniessermenüs KW 15 (06.04. – 12.04.2026)

Zum Menü erhalten Sie den Hauptgang, eine Tagessuppe oder Menüsalat, ofenfrisches Brot & ein kleines Menüdessert (Di-Sa).
Menü „Deluxe“ mit Suppe und Menüsalat + 4.90

Menü 1 Vegi (Di-Sa 11.30-13.45 Uhr)

Spargelrösti - Hausgemachte Kartoffel-Rösti mit Spargeln und Wiedlisbacher Freiland-Spiegelei



18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Ostermontag

Osterliches Emmentaler Lammvoressen mit Frühlingsgemüse an Safransauce, mit sämigem Kartoffelstock serviert

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

Dienstag

"Tagliatelle Bolognese" aus Rindshackfleisch an Tomatensauce auf Teigwaren mit Parmesan und frischem Bärlauch garniert



19.50 / 21.50

Mittwoch

"Knaus Pastetli" Ofenfrisches Blätterteigpastetli mit Kalbsfleisch an Champignonsauce, im Risi-Bisi Ring serviert



21.50

Donnerstag

Pouletschenkel aus dem Ofen mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und Frühlingsgemüse

21.50

Freitag

Gebratene Eglifilets (Binnenf. EU) an Buttermandeln mit Bärlauchmayo, Ebly 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 Pommery-Senfauce mit Nüdeli und Spargeln Hollandaise oder auf Fitnessteller (Salat)

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

Menü 3 Fitness (Di-Sa 11.30-13.45 Uhr)

"Morchelschnitte" Morchelrahmsauce auf Toast, bunter Salat



17.50 / 19.50

Menü 4 Wähen (Di-Sa 11.30-13.45 Uhr)

Quiche Lorraine mit Speck und Zwiebeln, 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 (MO&SA&SO): Mini-Rösti

Hausgemachte Kartoffelrösti* ■ 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)

Frühlingskarte

ab 6. März 2026 im Café Knaus genießen



Spargeln | Erdbeerchuechli

Bärlauchspätzlipfanne | Frühlings-Risotto

Kalbschnitzel Princesse | Pastetli mit Spargeln an Morchelsauce

Spargelsuppe | Frühlingssalatschüssel | Cordon bleu Printemps | Cäsarsalate

Coupe Romanoff | Erdbeermousse Torte | Campari Spritz | Matcha Latte und vieles mehr