

Geniessermenüs KW 24 (08.06. – 14.06.2026)

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

Menü 1 Vegi (Mo-Sa 11.30-13.45)

"Sommer-Pastetli" Ofenfrisches Blätterteigpastetli mit Eierschwämmchen an Rahmsauce, im Erbsli & Rüebl Ring
■ ■ **18.50**

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" mit Peperoni, Zwiebeln, Essiggurken und Sauerrahm, mit Nüdeli serviert
■ **19.50 / 21.50**

Dienstag

Poulet-Steak auf Sauce Béarnaise mit Kartoffelkroketten und Saisongemüse
21.50

Mittwoch

Kalbsgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce dazu Couscous mit Tomaten-Würfeln
■ **19.50 / 21.50**

Donnerstag

Stephans gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch (gemischt) serviert im Gemüseiring an Jus
21.50

Freitag

Tagliatelle-Teigwaren mit geräucherten Lachsstreifen von Dyhrberg (Norwegen) an Rahmsauce und Dill
■ **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

"Vitello Tonnato" Kalter Kalbsbraten auf Thonsauce und Garnitur mit Country frites 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)

Kalte Roastbeef-Scheiben mit Tartarsauce, auf buntem Salatteller
■ **17.50 / 19.50**

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Ofenfrische Pizza-Wähe, auf reichhaltigem Salatbeet
■ ■ ■ **17.50 / 19.50**

Saison Desserts

Saison-Torte

Limoncello-Torte
■ ■ **6.70**

Erdbeerchuechli

Frische Erdbeeren auf Butterbödeli mit Erdbeergelée und Rahm
■ ■ **11.00**

Miss Joghurt

Joghurt Soft-Ice mit Knuspermüesli, Rahm und Sauce nach Wahl
■ ■ ■ **10.90 / 13.90**

Saison Getränke

Caffè freddo „Milena“

Kalte Kaffeespezialität aus Kaffee, Milch, Zucker, Eis und Minze
6.60

Disco Schorle

Koffeinhaltiger Matete mit Roséwein
9.00

Saisonwein - Schaumwein

Obrecht Brut Rosé, Pinot Noir, BIO, AOC, Graubünden, 1dl
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): "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 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)

Sommerskarte 2026

im Café Knaus Oensingen

Dim Sum (Lanz Gastrobeck auf Reisen)

Roastbeef | Vitello Tonnato
Bäckersalat Caprese | Sommer-Pastetli
Griechischer Salat (Wassermelonen) | Bechburg-Spiess
Limoncello-Torte | Joghurt Soft-Ice | Caffè freddo
Meringue Glacé | Disco Schorle | Obrecht Roséschaumwein

Die Speisekarte finden Sie auch auf unserer Website www.cafeknaus.ch

