

Geniessermenüs KW 25 (15.06. – 21.06.2026)

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)

„Gemüse-Paella“ Spanisches Reisgericht mit Safran, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen und Rosmarin aus unserem Garten
■ ■ 16.50 / 18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Schweins-Voessen nach Grossmutter-Art mit Rüebl
im Kartoffelstock-Ring angerichtet
■ 19.50 / 21.50

Dienstag

"Teigwaren Bolognese" Hackfleisch (gemischt) an Tomatensauce auf Orzo-Pasta mit Parmesan und Basilikum aus unserem Gärtli
■ 19.50 / 21.50

Mittwoch

Rindshuft-Schnitzeli mit "Café Knaus de Paris" Kräuterbutter, Süsskartoffel frites und Marktgemüse
■ 19.50 / 21.50

Donnerstag

Jans Pouletspiessli an Mangosauce mit Kokos-Minzrisotto
■ 19.50 / 21.50

Freitag

Zanderfilet (Kaz./Binnenfischerei) im Paniermehlmantel mit Aioli Knoblauch-Mayo, Petersilienkartoffeln 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 Eierschwämmchen-Rahmsauce mit Tagliatelle-Nudeln 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)

Belegtes Brötli "Poulet-Barbados" auf gemischtem Salatteller
■ ■ 17.50 / 19.50

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Mediterrane Gemüse-Wähe auf buntem Salatbouquet
■ ■ ■ 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 Roséschaumwein
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): "Ei Royale" Toastbrot mit pochiertem Ei, Lachs und Hollandaise ■ 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)

Hausgemachte Glacen

Abkühlung im Café Knaus Oensingen!



Geniessermenüs KW 26 (22.06. – 28.06.2026)

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)

"Mezze Maniche Carbonara" Röhren-Nudeln an Rahmsauce mit Ei, Zucchiniestreifen und Parmesankäse

■ ■ 16.50 / 18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

"Currywurst" Kalbsbratwurstscheiben an Ketchup-Currysauce mit knusprigen Pommes frites und Marktgemüse

■ 19.50 / 21.50

Dienstag

"Double smashed Beef Burger" im ofenfrischen Sesambrot mit Cheddar-Käsesauce und Garnituren gefüllt, dazu Coleslaw-Salat

■ 21.50

Mittwoch

"Piccata Milanese" Pouletbrustschnitzeli in Parmesan-Eiermantel auf Safranrisotto mit Erbsli

■ 19.50 / 21.50

Donnerstag

Ungarisch Gulasch aus Rindsragout, Zwiebeln, Tomaten & Peperoni serviert mit sommerlicher Tessiner-Polenta

■ 19.50 / 21.50

Freitag

Jans Lachssteak (Island, Zucht) an einer weissen Tomatensauce mit Rucolapesto-Nudeln

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

Rindsbraten an Balsamico-Jus mit Rosmarin aus unserem Garten Miras Kartoffelsalat & Sommergemüse oder auf Fitnessteller (Salat)

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

Menü 3 Fitness (Mo-Sa 11.30-13.45)

Rusticogipfeli-Toast mit Schinken & Raclettekäse, auf Salatteller

■ 19.50

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Ofenfrische Spinat-Feta 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 Mateteetee mit Roséschaumwein

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): Crêpes (Freilandeier, Wiedlisbach)

mit Knaus Schokoaufrich * ■ ■ 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)

Sommerkarte 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



Menüpläne der KW 26/27 auf Seite 2/3 (bitte runterscrollen)

Geniessermenüs KW 27 (29.06. – 05.07.2026)

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)

Ratatouille aus Peperoni, Auberginen & Zucchini an Tomatensauce mit Tessiner Polenta von der Terreni alla Maggia in Ascona

■ ■ 16.50 / 18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Brätchügeli (gemischt) an Champignonrahmsauce im Risi-Bisi Ring angerichtet und mit Erdbeeren garniert

■ 19.50 / 21.50

Dienstag

„Toms Chicken Pesto“ Spaghetti an Basilikumpesto mit Schweizer Pouletgeschnetzeltem, Pinienkernen und Parmesan

■ 19.50 / 21.50

Mittwoch

Feines Kalbsvoressen mit hausgemachtem Spätzli und Marktgemüse

■ 19.50 / 21.50

Donnerstag

Stephans gebratene Pouletbrust Florentiner Art mit Spinatsauce dazu Country Cuts und gebackene Cherrytomaten

21.50

Freitag

Gebratene Eglifilets (Binnenf. EU) an Buttermandeln mit Tartarsauce, Wildreis und Broccoli

■ 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

Kalbsbraten mit Kräuterkruste auf Jus mit getrockneten Tomaten mit Tessiner Risotto 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 buntem Salatteller

■ 17.50 / 19.50

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Oensinger Zwiebel-Käse Wähe, auf buntem Salatbouquet

■ ■ 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 Roséschaumwein

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): Hausgemachte French Toasts mit Zimtucker und 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 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)

Saisonprodukte

Sommer 2026

Limoncello-Torte (Foto)

Peperoni-Brot

Ganache-Passionsfrucht

Schaumchuechli

Barbados BBQ Canapé

