

Menüpläne der KW 29 / 30 auf Folgeseiten (bitte runterscrollen)

Geniessermenüs KW 28 (06.07. – 12.07.2026)

Zum Menü erhalten Sie den Hauptgang, eine Tagessuppe oder Menüsalat, openfrisches Brot & kleines Menüdessert (ausser SO).
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 alla Maggia in Ascona mit Spinat und Burrata



16.50 / 18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Rindsgeschnetzeltes an Solothurner Öufibiersauce mit Butternüdeli und Gemüsebouquet



19.50 / 21.50

Dienstag

Simons paniierter Pouletschenkel mit Bratkartoffeln und Marktgemüse



21.50

Mittwoch

Schweinsgeschnetzeltes "Casimir" an Currysauce im Reisring angerichtet, mit Erdbeeren garniert



19.50 / 21.50

Donnerstag

"Moussaka" Griechischer Auflauf aus Rindshackfleisch, Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Bechamelsauce



19.50 / 21.50

Freitag

"Mezze Maniche Tonno" Teigwaren mit Thon an Tomatensauce, mit Parmesankäse, Oliven und Petersilien garniert



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

Kalte Schweinsbraten-Scheiben mit unserer Tartarsauce Country Cuts und Sommergemüse oder auf Fitnessteller (Salat)



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

Menü 3 Fitness (Mo-Sa 11.30-13.45)

Openfrischer Knaus Schinkengipfel auf reichhaltigem Salateller



19.50

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Auberginen-Champignon Wähe auf buntem Salatbeet



17.50 / 19.50

Saison Desserts

Saison-Torte

Limoncello-Torte



6.70

Erdbeerhuechli

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 Matetee 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): Getoastetes Para-Pan Brot

mit Rührei, Lachs und Guacamole ■ 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)

Sommerkarte 2026

im Café Knaus Oensingen

Dim Sum

(Lanz Gastrobeck auf Reisen)

Roastbeef | Vitello Tonnato

Bäckersalat Caprese | Sommer-Pastelli

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 29 / 30 auf Folgeseiten (bitte runterscrollen)

Geniessermenüs KW 29 (13.07. – 19.07.2026)

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

Menü 1 Vegi (Mo-Sa 11.30-13.45)

"Älplermagronen" Teigwaren mit Kartoffeln, Käse, Rahm und gebackenen Zwiebeln, serviert mit Apfelmus

■ ■ ■ 16.50 / 18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Aargauer Schweinsbraten mit Zwetschgen gefüllt, auf Rosmarin-Jus, mit sommerlicher Polenta und Rüebli

■ 19.50 / 21.50

Dienstag

"Chili con Carne" Rindhackfleisch mit Kidneybohnen, Mais, Peperoni und Tomaten, im Reiring angerichtet

■ 19.50 / 21.50

Mittwoch

Lammhackfleischspieß mit Tzatziki-Sauce
Süsskartoffel frites und Marktgemüse

21.50

Donnerstag

Poulet-Rahmschnitzel an Champignonsauce mit Nüdli und Pfirsich mit Rahmhaube

■ 19.50 / 21.50

Freitag

Rotes Curry mit Pangasiusfischfilets (ASC VN), Peperoni, Zucchetti und Zwiebeln, dazu Basmatireis

■ 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

Schweizer Truthahnbraten an Pfeffer-Hollandaise mit Tagliatelle und Gemüsebouquet oder auf Fitnessteller (Salat)

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

Menü 3 Fitness (Mo-Sa 11.30-13.45)

Panierter Saganaki-Käse auf griechischem Salat

■ ■ ■ 17.50 / 19.50

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Quiche Lorraine mit Speck und Zwiebeln auf buntem Salatteller

■ ■ 17.50 / 19.50

Saison Desserts

Saison-Torte

Limoncello-Torte

■ ■ 6.70

Erdbeerhuechli

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 Matetee 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): "Shakshuka" Pochiertes Freilande

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 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)

Hausgemachte Glacen

Abkühlung im Café Knaus Oensingen!



Menüpläne der KW 29 / 30 auf Folgeseiten (bitte runterscrollen)

Geniessermenüs KW 30 (20.07. – 26.07.2026)

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

Menü 1 Vegi (Mo-Sa 11.30-13.45)

Tomatenrisotto aus dem Schweizer Loto-Reis von der Terreni in Ascona, mit Cherrytomaten, Mozzarellachügeli und Basilikum
■ ■ 16.50 / 18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

"Ghackets mit Hörnli" Rindshackfleisch auf Hörnliteigwaren mit Apfelmus und Käse serviert
■ 19.50 / 21.50

Dienstag

Schweins Cordon bleu mit Schinken und Raclettekäse gefüllt dazu Pommes Rissolées und Marktgemüse
■ 21.50

Mittwoch

Poulet-Steak auf Kräuter-Hollandaise mit Butternüdeli und Saisongemüse
21.50

Donnerstag

Miras grillierte Cevapcici (Schweizer Rindsfleischröllchen) auf Peperoni-Auberginen Ajvar, mit Djuvec-Gemüsereis serviert
■ 19.50 / 21.50

Freitag

Pochiertes Dorschfilet (Atlantik) auf Dill-Hollandaise mit Eby und Blattspinat angerichtet
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

Kalte Roastbeef-Scheiben mit unserer beliebten Tartarsauce, Country Cuts und Sommergemüse 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 "Barbados - Poulet BBQ" 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 Matetee 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 Pancakes
mit Ahornsirup und Erdbeeren garniert* ■ ■ 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)

Saisonprodukte

Sommer 2026

Limoncello-Torte (Foto)

Peperoni-Brot

Ganache-Passionsfrucht

Schaumchuechli

Barbados BBQ Canapé

