

Geniessermenüs KW 33 (10.08. – 16.08.2026)

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-Fr 11.30-13.45)

"Sommer-Pastetli" ofenfrisches Blätterteigpastetli mit Eierschwämmchen an Rahmsauce, im Erbsli & Rüebl Beet
■ ■ 18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

"Riz Casimir" aus Poulet-Voressen an leichter Currysauce im Reisring angerichtet, mit Aprikosen garniert
■ 19.50 / 21.50

Dienstag

Rindshuft-Schnitzeli an Café Knaus de Paris Kräuterbutter mit Kartoffelkroketten und Zucchini "Provencale"
■ 19.50 / 21.50

Mittwoch

Cordon bleu von der Schweinshuft mit Freiburger Vacherinkäse und Schinken gefüllt, mit Nüdeli und Marktgemüse serviert
■ 21.50

Donnerstag

"Double smashed Beef Burger" im ofenfrischen Sesambrot mit Cheddar-Käsesauce und Garnituren gefüllt, dazu Coleslaw-Salat
■ 21.50

Freitag

Gebratene Eglifilets (Binnenf. EU) an Buttermandeln mit Remouladensauce, Wildreis und Broccoli
■ 19.50 / 21.50

Maria Himmelfahrt

Schweinsfilet-Medaillons an Kräuter-Rahmsauce mit Tagliatelle-Teigwaren und Gemüse oder auf Fitnessteller (Salat)
■ (■ ■ auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel) 26.50 / 30.50

Sonntagsbraten

Tranchen vom Swiss Quality Beef Schulterbraten an Béarnaisesauce mit Kartoffelgratin und Saison Gemüse oder auf Fitnessteller (Salat)
■ (■ ■ auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel) 26.50 / 30.50

Menü 3 Fitness (Mo-Fr 11.30-13.45)

Chicken Nuggets mit unserer Cocktailsauce, auf Salatbouquet
■ 17.50 / 19.50

Menü 4 Wähen (Mo-Fr 11.30-13.45)

Oensinger Zwiebel-Käse Wähe, auf buntem Salatteller
■ ■ 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): 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 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)

Maria Himmelfahrt

15. August

Spezielle Öffnungszeiten:

Café: 08:00 - 22:00

Laden: 08:00 - 18:00

Ansonsten gelten die normalen Öffnungszeiten.

