

Geniessermenüs KW 36 (31.08. – 06.09.2026)

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)

"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

Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" mit Peperoni, Champignons, Essiggurken und Sauerrahm, im Reising angerichtet

■ 19.50 / 21.50

Dienstag

Aargauer Schweinsbraten mit Zwetschgen gefüllt auf Jus mit Rosmarin aus dem Garten, Nüdeli und Rüebli

■ 19.50 / 21.50

Mittwoch

Kalbsbratwurst an Oensinger Zwiebelsauce mit Röstikroketten und Gemüsebouquet

21.50

Donnerstag

Fleischkäse von der Metzger mit Wiedlisbacher Freiland Spiegelei, dazu Spätzli und Marktgemüse

■ 19.50 / 21.50

Freitag Herbstkartenstart (siehe à la carte Karte)

Zanderfilet (Kaz. / Binnenf.) im Paniermehl-Kürbiskernemantel mit Tartarsauce, Ebly und Rahmspinat mit Kürbiswürfeln

■ 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

Tranchen vom Kalbsbraten an Steinpilzrahmsauce mit Risotto aus Ascona 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)

Knaus Schinkengipfel auf reichhaltigem Salatteller

■ 19.50

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Ofenfrische Birnen-Wähe auf gemischtem Salat

■ ■ ■ 17.50 / 19.50

Saison Desserts

Saison-Torte (solange Vorrat)

Limoncello-Torte

■ ■ 6.70

Erdbeerchuechli (solange Vorrat)

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“ (solange Vorrat)

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

6.60

Disco Schorle (solange Vorrat)

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 Pancakes

mit Ahornsirup und Brombeeren 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 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)

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

