

Herbst Specials 2026



Kleine Karte (11 – 1/2 Stunde vor Schliessung)

Nüsslisalat

"Mimosa" mit Eierwürfeli

■ ■ ■ G 9.90 / 14.90

"Förster Art" mit Speck, Croutons und Eierwürfeli

■ ■ ■ A C 14.90 / 19.90

"Jäger Art" mit Rehgeschnetztem (CH)

an Balsamosauce mit Oensinger Honig, Trauben und Baumnüsse

■ ■ ■ D H 24.90 / 29.90

Pilz-Toastschnitte

Steinpilze an Schnittlauch-Rahmsauce, auf ofenfrischem Toastbrot

■ ■ ■ A C G 14.90 / 18.90

Kürbiscremesuppe

Kürbissuppe mit Rahm, Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Herbstbrot

■ ■ ■ A C G H L M N 9.90 / 14.90

Grosse Karte (11.30 – 13.45 & 18 – 21 Uhr)

Schweizer Wildsaupfeffer

Wildsaupfeffer (CH) aus heimischer Jagd mit Croutons und Speck dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

■ ■ ■ A C G H L M 29.50 / 35.50

Rehpastetli Schweizer Rehgeschnetztes

"Winzer Art" an Wildrahmsauce mit Trauben, im Blätterteigpastetli

■ ■ ■ A C G M 18.50 / 26.50

Dazu empfehlen wir Pommes frites und / oder Erbsli & Rüebl

A je +4.50

Hausgemachter Hackbraten

Hackbraten (Rind/Schwein/Pilz) an Pilz-Jus mit Spätzli und Rotkraut

■ ■ ■ A C G L M 24.50 / 29.50

Spätzlipfanne

Hausgemachte Spätzli vermischt mit Kürbisgemüse dazu Apfelmus

■ ■ ■ A C G L M 22.50 / 27.50

Herbstgemüseteller

Hausgemachtes Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel mit Spätzli und Steinpilzrahmsauce garniert

■ ■ ■ A C G H L M 23.50 / 28.50

Saison Desserts

Vermicelles-Kreationen

Portion Vermicelles nach Knaus Art mit Rahm ■ ■ ■ 12.90

Coupe (Vermicelles, Meringues, Vanilleglace, Rahm) ■ ■ ■ 13.90

Vermicelles Patisserie ■ ■ 5.20

Vermicelles Torte ■ ■ 6.50

Marronigugelhopf mit Schokoladenüberzug und Rahm ■ ■ 7.50

Saisontorte

Birnen-Schoggi

■ ■ ■ A C G H 6.70

Apfelstrudel (ab Oktober)

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

■ ■ ■ A C G H 10.90

Saison Getränke

Herbst-Kaffee

Caramel-Popcorn Macchiato mit Rahm und Popcorn

■ ■ ■ 6.60

Als Gourmand, mit kleinem Stück Marroni-Gugelhopf +3.50

Sauser (sobald als möglich)

Traubenmost, pasteurisiert, 1.5% Vol., 2dl

■ 4.90

Saison Rotwein auch passend zum Wild

Pinot Noir Tradition, AOC, Donatsch, Graubünden

■ 1dl 8.00 / 7.5dl 49.00

Genuss-Übersicht

Seite	1		Saisonale Spezialitäten
Seite	2		Philosophie & Deklaration
Seite	3		Genussprogramm
Seite	4-5		Kalte Speisen
Seite	6-7		Warme Speisen
Seite	8		Desserts
Seite	9		Frühstück
Seite	10		Barkarte
Seite	11		Weinkarte
Seite	12		Kalte Getränke
Seite	13		Warme Getränke
Seite	14		Geniesserkarte

Öffnungszeiten Café-Restaurant

Montag	07:00-18:30 Uhr
Dienstag	07:00-18:30 Uhr
Mittwoch	07:00-23:00 Uhr
Donnerstag	07:00-23:00 Uhr
Freitag	07:00-23:00 Uhr
Samstag	07:00-23:00 Uhr
Sonntag	08:00-22:00 Uhr

Bleib in Kontakt oder teile Deinen Genuss:

www.cafeknaus.ch | Gratis WLAN P: feinigipfeli | Facebook & Instagram

Saisonprodukte: Birnen-Schoggitorte | Macadamia-Nussbrot | Sarinas Pumpkin-Chüechli | Kürbis-Brotaufstrich | Zwetschgen-Konfitüre

