

Geniessermenüs KW 38 (14.09. – 20.09.2026)

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)

"Kürbis-Risotto" Schweizer Loto-Reis von der Terreni in Ascona mit Hokkaido-Kürbis, Salbei und Sbrinz

■ ■ 16.50 / 18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Poulet-Steak mit Kräuterbutter
dazu Bramata (grobkörniges Maisgriess) und Marktgemüse

21.50

Dienstag

Schweinsschulterbraten an Öfibiersauce mit Nüdeli und Herbstgemüse

■ 19.50 / 21.50

Mittwoch

"Riz Casimir" aus Poulet-Voessen an leichter Currysauce im Reisring angerichtet, mit Zwetschgen garniert

■ 19.50 / 21.50

Donnerstag

"Bärner Teller" Rippli mit Wienerli und Speck
dazu Senf, gedörrte Bohnen und Salzkartoffeln

■ 19.50 / 21.50

Freitag

Gebratene Eglifilets (Binnenf. EU) an Buttermandeln mit Kräuterquark, auf Couscous mit Gemüsewürfeli

■ 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

Hausgemachter Hackbraten (Rind/Schwein/Pilz) an Pilz-Jus mit Spätzli und Rotkraut oder auf Fitnessteller (Salat)

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

Menü 3 Fitness (Mo-Sa 11.30-13.45)

Steinpilz-Schnitte (Toast mit Steinpilzrahmsauce) auf Nüsslisalat

■ ■ ■ 17.50 / 19.50

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

"Quiche Lorraine" Wähe mit Speck und Zwiebeln auf Salatteller

■ ■ 17.50 / 19.50

Saison Desserts

Saison-Torte

Birnen-Schoggi

■ ■ 6.70

Vermicelles

Portion feinstes Vermicelles nach Knaus Art mit Rahm

■ ■ ■ 9.90 / 12.90

Marroni-Gugelhof

Marroni-Gugelhof mit Schokoüberzug und Rahm

■ ■ 7.50

Saison Getränke

Herbst-Kaffee

Caramel-Popcorn Macchiato mit Rahm und Popcorn

6.60

Sauser

Traubenmost, pasteurisiert, 1.5% Vol., 2dl

4.90

Saisonwein – Rotwein

Pinot Noir Tradition, AOC, Donatsch, Graubünden, 1dl

8.00

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 Freilandei 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 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)

Vermicelles

Die süssen Spaghetti sind wieder da!

Coupe Vermicelles

Portion Vermicelles

Vermicelles Torte

Vermicelles Patisserie



Geniessermenüs KW 39 (21.09. – 27.09.2026)

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)

Tagliatelle-Teigwaren an herbstlicher Pilzrahmsauce mit Petersilien, Parmesan und Maggia Pfeffer

■ ■ 16.50 / 18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Ofenfrisches Pastetli mit Rehgeschnetzeltem aus heimischer Jagd an Wildrahmsauce mit Trauben, im Risi-Bisi Ring angerichtet

■ 21.50

Dienstag

Pouletgeschnetzeltes an Calvadosauce mit Apfelwürfeli dazu hausgemachte Spätzli und Gemüse

■ 19.50 / 21.50

Mittwoch

Schweins-Fleischvogel an Madeira-Jus dazu Kartoffelstock und Rotkraut mit Marroni

21.50

Donnerstag

"Ghackets mit Hörnli" Rindshackfleisch auf Hörnliteigwaren mit Apfelmus und Käse serviert

■ 19.50 / 21.50

Freitag

Hausgemachte Fischknusperli (Pangasius ASC VN im Solothurner Öfubierteig) mit Tartarsauce, Country frites und Kürbispüree

■ ■ 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

Tranchen vom Kalbsbraten an Trüffel-Jus mit Butternüdeli und Herbstgemüse oder auf Fitnessteller (Salat)

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

Menü 3 Fitness (Mo-Sa 11.30-13.45)

Weisswurst mit süßem Senf und Laugenbrötli, auf Salatteller

■ ■ 17.50 / 19.50

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Oensinger Zwiebel-Käsewähe auf buntem Salatbouquet

■ ■ 19.50

Saison Desserts

Saison-Torte

Birnen-Schoggi

■ ■ 6.70

Vermicelles

Portion feinstes Vermicelles nach Knaus Art mit Rahm

■ ■ ■ 9.90 / 12.90

Marroni-Gugelhopf

Marroni-Gugelhopf mit Schokoüberzug und Rahm

■ ■ 7.50

Saison Getränke

Herbst-Kaffee

Caramel-Popcorn Macchiato mit Rahm und Popcorn

6.60

Sauser

Traubenmost, pasteurisiert, 1.5% Vol., 2dl

4.90

Saisonwein – Rotwein

Pinot Noir Tradition, AOC, Donatsch, Graubünden, 1dl

8.00

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 Benedict" Toastbrot mit

pochiertem Ei, Schinken 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 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)

Saisonprodukte

Herbst 2026

Sarinas Pumpkin-Chuechli (Foto)

Macadamia-Nussbrot

Birnen-Schoggitorte

Vermicelles-Marronispezialitäten

Zwetschggen-Konfitüre



Geniessermenüs KW 40 (28.09. – 04.10.2026)

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)

"Herbstpastetli" Blätterteipastetli mit Kürbiswürfel an Currysauce im leichten Couscousing mit Rosenkohl angerichtet

18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

"Köttbullar" Hackfleischbällchen (gemischt) an Bratensauce mit Kartoffelstock und Apfelscheibe mit Preiselbeeren

19.50 / 21.50

Dienstag

Kalbs-Rahmschnitzeli an Champignonrahmsauce mit Nüdeli und Trauben garniert

19.50 / 21.50

Mittwoch

Pouletschenkel Cordon bleu mit Zitrone auf CH Risotto von der Terreni Ascona und Marktgemüse

21.50

Donnerstag

„Papet Vaudoise“ Waadtländer Saucisson mit Senf auf herblichem Kartoffel- und Lauchgemüse Beet

19.50 / 21.50

Freitag

Tagliatelle-Teigwaren mit geräucherten Lachsstreifen von Dyhrberg (Norwegen) an Rahmsauce und Schnittlauch

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

Swiss Quality Beef Schulterbraten an Portweinsauce mit Feigen, Kartoffelgratin und Saisongemüse 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 mit Oensinger Honig & Nüssen, auf Salat

17.50 / 19.50

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Kartoffeltarte-Wähe mit Speck, auf reichhaltigem Salatteller

17.50 / 19.50

Saison Desserts

Saison-Torte

Birnen-Schoggi

6.70

Vermicelles

Portion feinstes Vermicelles nach Knaus Art mit Rahm

9.90 / 12.90

Marroni-Gugelhopf

Marroni-Gugelhopf mit Schokoüberzug und Rahm

7.50

Saison Getränke

Herbst-Kaffee

Caramel-Popcorn Macchiato mit Rahm und Popcorn

6.60

Sauser

Traubenmost, pasteurisiert, 1.5% Vol., 2dl

4.90

Saisonwein – Rotwein

Pinot Noir Tradition, AOC, Donatsch, Graubünden, 1dl

8.00

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 Haselnuss-Schokoaufrich * 13.70

Mini Birchemüesli 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)

Herbstkarte 2026

Jetzt wird's wieder Wild im Knaus!

Schweizer Wildsaupfeffer

Spätzlipfanne | CH Reh-Pastetli

Kürbiscremesuppe | Herbstgemüseteller

Nüsslisalat-Festival | Hackbraten | Steinpilz-Schnitte

Vermicelles | Marronigugelhopf | Caramel-Popcorn Macchiato | Pinot Noir | Sauser

