

Geniessermenüs KW 42 (12.10. – 18.10.2026)

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)

Kürbis-Piccata aus Butternut-Kürbis
auf Spaghetti an Baumnuss-Pesto, mit Reibkäse garniert
■ ■ ■ 16.50 / 18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

"Züri Geschnätzlets" Pouletgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce, mit Röstikroketten und Saisongemüse
■ 19.50 / 21.50

Dienstag

Rindswürfeli „Stroganoff“ an Paprikasauce mit Peperoni, Zwiebeln, Essiggurken und Sauerrahm, im Ebly-Erbsli-Ring angerichtet
■ 19.50 / 21.50

Mittwoch

Fleischkäse von der Metzger mit Wiedlisbacher Freiland Spiegelei, dazu Süsskartoffel frites und Marktgemüse
■ 19.50 / 21.50

Donnerstag

"Wild-Saltimbocca" Rehschnitzeli (aus freier EU Wildbahn) mit Salbei & Rohschinken belegt, auf Jus, Risotto und Rosenkohl
■ 19.50 / 21.50

Freitag

Zanderfilet (Kaz. / Binnenf.) im Paniermehl-Kürbiskernenmantel mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Rahmspinat
■ 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

Wildhackbraten (aus freier EU Wildbahn) an Pfeffer-Rahmsauce mit Butternüdeli 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)

Knaus Schinkengipfel auf Nüsslisalat "Mimosa"
■ 19.50

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Ofenfrische Pizza-Wähe auf buntem Salatbouquet
■ ■ ■ 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): "Herbstomelette" aus Wiedlisbacher Freilandeier mit Steinpilzen & Schnittlauch * ■ 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 von der Metzgerei * 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

Zwetschgen-Konfitüre

