Geniessermenüs KW 45 (02.11. – 08.11.2026)

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)

Herbst-Cannelloni mit Kürbis- und Süsskartoffelfüllung
mit Bechamelsauce überbacken und Basilikum garniert
■■ 16.50 / 18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag
"Ghackets mit Hörnli" Rindshackfleisch auf Hörnliteigwaren
mit Apfelmus und Käse serviert
■ 19.50 / 21.50

Dienstag
Schweinsgeschnetzeltes an Honig-Senfrahmsauce
im Erbsli-Reisring angerichtet
■ 19.50 / 21.50

Mittwoch
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Marktgemüse
21.50

Donnerstag
Wildfleischvogel (aus Hirsch, Rindsfleisch und Speck aus CH/EU)
auf Madeirajus, mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut
21.50

Freitag
Gebratene Eglifilets (Binnenf. EU) an Buttermandeln
mit Mayonnaise, Salzkartoffeln und Blattspinat
■ 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
Kalbsschulterbraten an Solothurner Öufibiersauce
mit Nudeln 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)

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-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): "Croque Madame" Toast mit Käse, Schinken, Bechamelsauce und Freiland-Spiegelei * ■	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)*



Lanz Gastrobeck
Lebe mit Genuss!

Bleib in Kontakt oder teile Deinen Genuss auf www.cafeknaus.ch I Facebook I Instagram
Gratis-WLAN - Passwort: feinigipfeli
Deklaration in der grossen Speisekarte. Wir setzen auf frische, regionale & saisonale Produkte (nur CH Fleisch)!
■ = mit Produkten aus unserer Bäckerei I ■ = vegetarisches Gericht I ■ = kleine Portion möglich