Geniessermenüs KW 46 (09.11. – 15.11.2026)

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-Pastetli" Ofenfrisches Blätterteigpastetli
mit Steinpilzen an Rahmsauce gefüllt, im Reis-Rosenkohlring
■■ 18.50

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag
Kalbsvoressen nach "Grosi Art"
als "Seeli" im Kartoffelstock, mit Rüebli garniert
■ 19.50 / 21.50

Dienstag
Pouletschenkel aus dem Ofen auf Sauce Béarnaise
mit Nüdeli und Marktgemüse
21.50

Mittwoch
Wildschweinpfeffer (aus freier EU Wildbahn)
mit Bündner Pizokel und Rotkraut mit Marroni
■ 19.50 / 21.50

Donnerstag
"Bärner Teller" Rippli mit Wienerli und Speck
dazu Senf, gedörrte Bohnen und Salzkartoffeln
■ 19.50 / 21.50

Freitag
Piccata vom "Tialpia-Buntbarschfilet" (China)
auf Tomatenrisotto von der Terreni in Ascona mit Kürbiswürfeli
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
"Suure Mocke" Rindsbraten an Oensingern Regent-Rotweinsauce
mit hausgemachten Spätzli & Gemüse oder auf Fitnessteller (Salat)
■(■■ auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel) 26.50 / 30.50

Menü 3 Fitness (Mo-Sa 11.30-13.45)

Chicken Nuggets mit Knaus Cocktailsauce auf Salatbouquet
■ 17.50 / 19.50

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

Ofenfrische Spinat-Feta Wähe 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): "Ei Royale" Toastbrot mit pochiertem Ei, Lachs 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 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



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