

Geniessermenüs KW 16 (15.04. – 21.04.2024)

Zum Menü erhalten Sie den Hauptgang, eine Tagessuppe, ofenfrisches Brot und ein kleines Menüdessert (Mo-Sa).
Menü „Deluxe“ mit zusätzlichem Menüsalat + 4.50

Menü 1 Vegi Menü (Mo-Sa 11.30-13.45 Uhr)

Spargelrisotto - Schweizer Loto-Risotto von der Terreni in Ascona mit frischen Spargeln, Sbrinz und Kerbel garniert

■ ■ 15.90 / 17.90

Menü 2 Klassiker Menü (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" an Champignonrahmsauce mit Röstikroketten und Tomate mit Paniermehlkruste

■ ■ 18.90 / 20.90

Dienstag

Tessiner Luganighe-Wurst auf Ratatouille mit Polenta von der Terreni alla Maggia in Ascona

20.90

Mittwoch

Aargauer Schweinsbraten mit Zwetschgen gefüllt auf Kräuterjus mit Nüdeli und Rüeblì

■ 18.90 / 20.90

Donnerstag

Halbes Poulet aus dem Ofen auf Kräuter-Hollandaise mit Bärlauchspätzli und Gemüse

20.90

Freitag

Zanderfilet (Binnenf. / KAZ) im Paniermehlmantel mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Rahmspinat

■ 20.90

Schnitzel-Samstag

Panierte Schweinsschnitzel mit Zitrone, knusprigen Pommes frites und Marktgemüse oder auf Fitnessteller (Salat)

■ ■ (■ auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel) 19.90 / 22.90

Sonntagsbraten

"Suure Mocke" Rindsbraten an "Önziger" Regent-Rotweinsauce mit Bärlauchspätzli und Gemüse oder auf Fitnessteller (Salat)

■ (■ auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel) 25.90 / 29.90

Menü 3 Fitness Menü (Mo-Sa 11.30-13.45 Uhr)

Chicken Nuggets mit Knaus-Cocktailsauce, auf buntem Salat

■ 16.90 / 18.90

Menü 4 Wähen Menü (Mo-Sa 11.30-13.45 Uhr)

Ofenfrische Pizza-Wähe auf reichhaltigem Salatteller

■ ■ ■ 16.90 / 18.90

Saison Desserts

Saisontorte

Erdbeer-Rhabarber

■ ■ 6.70

Erdbeerchuechli – Hausspezialität

Frische Erdbeeren auf Butterbödeli mit Erdbeergelée und Rahm

■ ■ 10.90

Coupe Romanoff

2 Kugeln Erdbeerglace, 1 Kugel Vanilleglace, Erdbeeren, Rahm

■ ■ ■ 10.50 / 13.50

Saison Getränke

Vanille-Erdbeer Kaffee

Milchkaffee, Vanillesirup, Rahm, Erdbeersauce

6.50

Gin Spritz

Gin, Prosecco, Eis, Zuckersirup, Zitronensaft und Deko

10.00

Saisonwein Ein Feuerwerk zu Erdbeeren

Moscato d'Asti, DOCG, Damilano, Italien (süsslicher Schaumwein)

1dl 6.50 / 7.5dl 39.00

Frühstück

„Basic“ Frühstück

Brötchen nach Wahl, Butter, hausgemachter Konfitüre, Schoko-Aufstrich und Önziger Honig

■ ■ ■ weitere Infos siehe Speisekarte 7.50 / 15.50

Zum Basic Frühstück empfehlen wir Ihnen zusätzlich als Beilage unsere Frühstücks-Tapas. Kreieren Sie Ihr Frühstück/Brunch:

Weekendspecial (SA&SO) – Hausgemachte French Toasts

mit Zimtucker, Ahornsirup und Erdbeeren * ■ ■ 13.50

Mini Birchermüesli ■ ■ 7.50

Nature Joghurt mit Erdbeeren & Müesli ■ 8.50

CH Freiland Spiegelei / Rührei / gekochtes Ei * ■ 3.50

Gebratener Speck * 8.50

Reckenkienerkäse & Passwanger Mutschli * ■ 8.50

Schinken & Fleischkäse „Stübi Metzg“ * 8.50

Ofenfrischer Schinkengipfel ■ 5.00

Räucherlachs von Dyhrberg Balsthal * 11.50

Orangensaft Michel (2dl) 5.50

Ein prickelndes Glas Prosecco (1dl) 6.50

* Tapas der Küche ab 09.00 bis 11.30 (Weekend bis 13.45)

Frühlingskarte

Ab 11. März 2024 im Café Knaus geniessen

Spargeln | Erdbeerchuechli

Bärlauchspätzlipfanne | Spargelsuppe

Kalbssteak Morchelrahmsauce | Frühlingspastetli mit Spargeln

Spargel-Toast | Frühlingssalatschüssel | Frühlingsschnitzel | Cäsarsalat-Festival

Coupe Romanoff | Erdbeer-Rhabarbertorte | Vanille-Erdbeer Kaffee | Moscato d'Asti & vieles mehr ...

