

# Schweizer Bäckerküche natürlich & frisch geniessen

## Herzlich willkommen auf unserer Genussinsel

### natürlich

Wir setzen auf natürliche, regionale & saisonale Produkte und wollen unserer Identität treu bleiben, denn unser Land bietet so viele wundervolle Nahrungsmittel sowie traditionelle Gerichte. Zudem versuchen wir möglichst viele ofenfrische Backwaren aus unserer Bäckerei-Konditorei in die Speisekarte einzubauen, denn dies ist unsere Kernkompetenz.

Über 95% unserer Produkte sind hausgemacht und mit viel Leidenschaft für Sie hergestellt.  
Tauchen Sie herzhaft in unser süsses Paradies ein!

### frisch

Wir verwenden nur die frischesten und besten Rohmaterialien um sowohl Ihren, als auch unseren hohen Qualitätsansprüchen gerecht zu werden.

### geniessen

Geniessen Sie von morgens bis abends in unserem gemütlichen und unkomplizierten Ambiente klassische & «urchige» aber auch trendige & gesunde Leckereien.

Herzliche Gastfreundschaft und hohe Dienstleistungsbereitschaft geniessen in unserem Haus lange Tradition.  
Es ist unser grösstes Anliegen, Ihnen den Tag zu versüssen.

Wir wünschen Ihnen auf unserer süssigen Genussinsel viel Vergnügen und «e Guete».  
**Ihre Gebrüder Lanz und die ganze Café Knaus «Familie»**

## Deklarationen

- = mit ofenfrischen Produkten aus unserer Bäckerei
- = vegetarisches Gericht
- = kleine Portion / Vorspeise

Unser Fleisch spricht Schweizerdeutsch: Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch und Poulet immer alles aus der Schweiz, in Zusammenarbeit mit der Metzgerei Stübi in Matzendorf und der Prodega in Neuendorf.

Milch und Käseprodukte beziehen wir vom Bauernhof Arn in Oensingen und der «Chäsi» in Kestenholz, die Freilandeier von der Familie Fankhauser aus Wiedlisbach, den Wein vom Oensinger Winzer von Arx, der Salgescher Weinkellerei und dem Aargauer Winzer Nauer.

Die hausgemachten Fischknusperli sind aus Pangasiusfilets (aus nachhaltiger, ökologischer und verantwortungsvoller Aquakultur-Fischerei ASC Vietnam), der Thon stammt aus dem Pazifik.

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein und Bier an unter 16-jährige, Spirituosen an unter 18-jährige.  
Das Personal darf einen Ausweis mit Altersangaben verlangen.

Änderungen des Angebots sind jederzeit vorbehalten.  
Alle Preise sind in CHF und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Haben Sie Fragen zu Produkten, Zusammensetzung und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Wir möchten Sie freundlich darauf hinweisen, dass wir für Sie die à la carte Gerichte frisch und à la minute zubereiten und dies daher zu gewissen Wartezeiten führen kann. Deshalb empfehlen wir Ihnen am Mittag die schnellen und preiswerten Tagesmenüs.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

## Informationen für AllergikerInnen

- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> = Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus.  | <b>L</b> = Sellerie und Erzeugnisse daraus.                                 |
| <b>B</b> = Krebstiere und Erzeugnisse daraus.   | <b>M</b> = Senf und Erzeugnisse daraus.                                     |
| <b>C</b> = Eier und Erzeugnisse daraus.   | <b>N</b> = Sesam und Erzeugnisse daraus.                                    |
| <b>D</b> = Fisch und Fischerzeugnisse.  | <b>O</b> = Schwefeldioxid und Sulphite<br>mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/l. |
| <b>E</b> = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus.   | <b>P</b> = Lupinen und Erzeugnisse daraus.                                  |
| <b>F</b> = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus.   | <b>R</b> = Weichtiere, Mollusken und Erzeugnisse daraus.                    |
| <b>G</b> = Milch und Erzeugnisse daraus.  |   |
| <b>H</b> = Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse,<br>Walnüsse, Kaschunüsse, Paranüsse, Pistazien,<br>Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus. |   |

Wir weisen Sie freundlich darauf hin, dass dies jeweils nur eine Empfehlung und keine abschliessende Aufzählung der Allergene ist. Wir nehmen dafür keinerlei Haftung, denn trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können in einem handwerklichen Betrieb wie in unserem, neben den gekennzeichneten Zutaten und Allergenen, auch immer Spuren von anderen Stoffen enthalten sein.

## Unser Genussabend-Programm

Neben unserer Speisekarte überraschen wir Sie auch mit einem abwechslungsreichen Abendprogramm. Geniessen und erleben Sie einen unvergesslichen Abend mit Ihrer Familie & Freunden im Café Knaus.

### Jeden Mittwoch-Abend

#### «Pastetli Plausch»

Drei ofenfrische Blätterteigpastetli mit dreierlei hausgemachten Saucen zum Aktionspreis (Original Knaus Kalbsfleischpastetli-sauce, Gemüse an Champignonrahmsauce, saisonale Sauce).

■ **ACGLO**

pro Person **19.50**

Als zusätzliche Beilage empfehlen wir Ihnen knusprige Pommes frites oder/und Erbsli & Rüepli je + 4.00

### Jeden Donnerstag-Abend

#### «Flügele» im Café Knaus

Pouletflügeli à discretion mit knusprigen Pommes frites auf unserem Holzbrett angerichtet, dazu eine gemischte Salatschüssel sowie hausgemachte Saucen.

■ **ACFGLM**

pro Person **24.50**

### Jeden Freitag-Abend (17–21.30 Uhr)

#### «Happy Flamy Hour»

Sie erhalten bei der Bestellung eines grossen Flammkuchens auf zwei alkoholische Getränke 50% Rabatt (bei einem kleinen Flammkuchen ein Getränk mit 50% Rabatt)! Geniessen Sie mit einem netten Gegenüber den Start ins wohlverdiente Weekend.

■ **ACG**

### English Tea Time (16–18 Uhr ausser Sonntag)

Diese klassische, englische Zwischenmahlzeit ist perfekt geeignet für ein Zvieri oder als Apéro vor dem Diner im Café Knaus und besteht aus Scones mit hausgemachter Erdbeerkonfitüre und Butter, Canapés, Mini Schinkengipfeli & Chäschüechli und süssen Verführungen aus der Konditorei.

■ **ACGHLMN** p. Pers. ohne Getränke **19.50**

#### Sirocco Bio-Tee

Earl Grey Schwarztee, «Piz Palü» CH-Kräutertee, Ginger-Lemon, Marokkanische-Minze, Verveine, Grüntee mit Jasmin, Kamillentee mit Orange, Rooibos Tangerine, Früchtetee, Winter-Moments

■ **ACG**

**4.90**

#### Prosecco Trevisio extra Dry

DOC, Bortolomiol, Italien

○

1dl **5.50**

## Apéro-Hit

### Elsässer-Flammkuchen «Classic»

Hausgemachter Flammkuchen aus ofenfrischem Flammkuchenteig, Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Alpensalz und Schnittlauch.

■ **ACG**

**12.50 / 17.50**

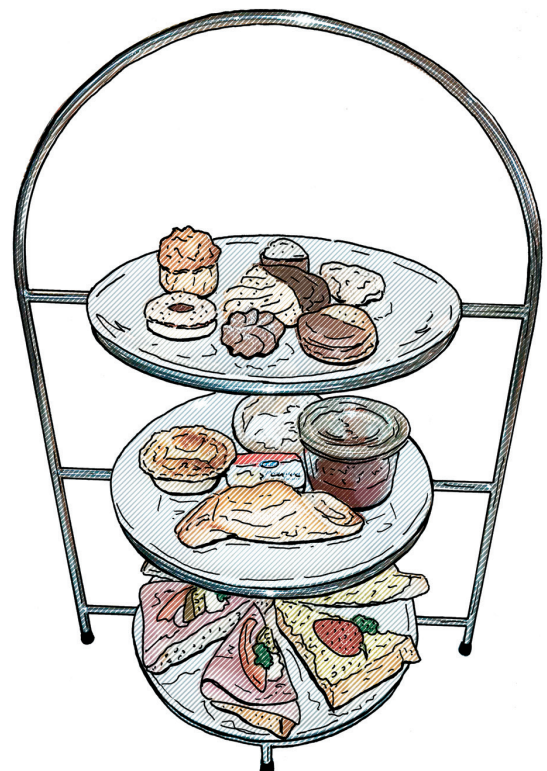
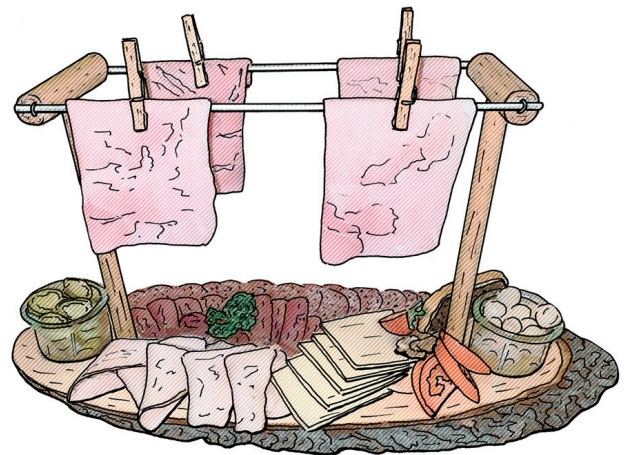
### Wöschplättli-Zvieriplättli

Schinken, Salami, Mostbröckli von der «Stübi Metzg», Reckenkienerkäse, Birnenbrot und Garnitur

■ **ACGHLMN**

**22.50**

Die Wein- und Barkarte finden Sie auf Seite 10–11, Ob ein erfrischendes Bier, ein prickelndes Glas Prosecco, ein feines Glas Weisswein oder einen cooler Drink: In unserer Bar- und Weinkarte weiter hinten finden Sie eine grosse Auswahl an Apérogetränken!



# Kalte Speisen

## Vorspeisen (11–21.30 Uhr)

### Gemischter Salat

Bunte Gemüse-Salate

■ ■ A C F G L M

9.50 / 12.50

### Grüner Salat

Blattsalat

■ ■

7.00 / 9.50

### Fragen Sie nach unserer Tagessuppe

## Salatkreationen (11–21.30 Uhr)

### Grosser Salatteller mit Ei

■ A C F G L M

18.50

### Champignon Salatteller

Grünes Salatbouquet mit Champignons, Pinienkernen, Eier, Speck und Croûtons

■ A H C

17.50

### Knaus Salatteller

Grünes Salatbouquet mit Äpfeln, Feigen, Baumnüssen, Sultaninen, Sbrinz und Birnenbrot

■ ■ A C G H L M N

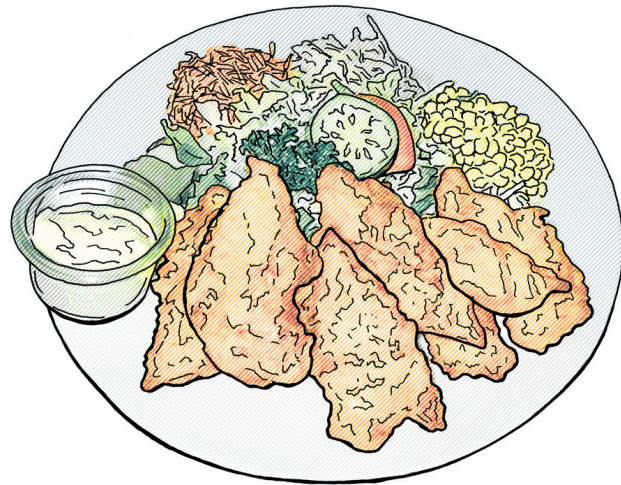
17.50

### Schloss Salatteller

Grünes Salatbouquet mit Stübi's Trockenfleisch, Sbrinz, Baumnüssen und Birnenbrot

■ A G H L M N

18.50



### Grosser Salatteller mit «Fischknusperli»

Pangasiusfilets im Bierteig aus «Solothurner Üofibier» mit unserer hausgemachten Tartarsauce

■ ■ A C D F G L M

19.50 / 24.50

### Thonsalat

Nature = kleine Portion / Mit gemischtem Salat = grosse Portion

■ A C D F G L M

15.50 / 19.50

### Poulet-Currysalat

Nature = kleine Portion / Mit gemischtem Salat = grosse Portion

■ A C F G L M

16.50 / 20.50

### Wurstsalat aus «Stübi's Cervelat»

Nature = kleine Portion / Mit gemischtem Salat = grosse Portion

■ A C F G L M

15.50 / 19.50

### Wurst-Käsesalat Cervelat & Reckenkienerkäse

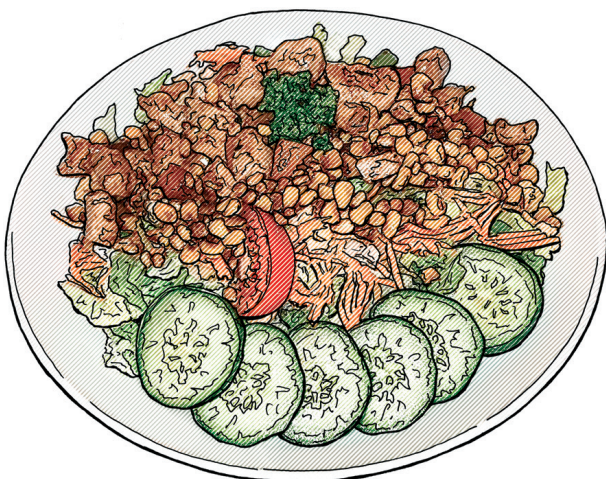
Nature = kleine Portion / Mit gemischtem Salat = grosse Portion

■ A C F G L M

15.50 / 19.50

Salatsauce nach Wahl:

Französische C M / Italienisch M



### Salatschüssel

Pouletstreifen (160 g), Champignons, Mais, Rüepli, Gurken, Salat, Pinienkernen, Croûtons

■ A H O

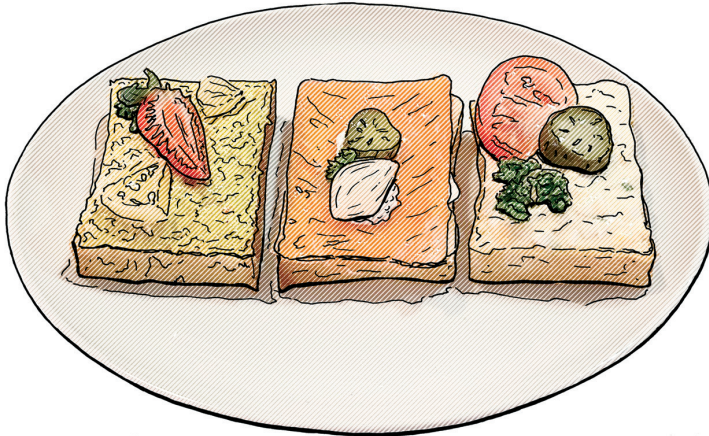
22.50



## Bäcker Hits (9–21.30 Uhr)

### Belegte Brötchen aus ofenfrischem Toastbrot

Schinken ■ A C F G M	4.80
Salami ■ A C F G M	4.80
Thon ■ A C D F G M L	4.80
Poulet-Curry ■ A C F G M L	4.80
Ei ■ ■ A C F G M	4.80
Spargel ■ ■ A C F G M	4.80
Sellerie ■ ■ A C F G H M	4.80
Reckenkienerkäse ■ ■ A C F G M	4.80
Lachs ■ A C D F G M	6.20
Saison-Brötli ■ A C F G M	6.20



### Hausgemachtes Birchermüesli

Mit Rahm	■ ■ ■ A F G H N	9.50 / 12.50
Ohne Rahm	■ ■ ■ A F G H N	8.50 / 11.50

### «Önziger Chäs-Zibele Wäie»

■ ■ ■ A C G	(solange Vorrat)	4.70
Mit gemischtem Salat		+ 9.50

### Schinkengipfeli

■ ■ ■ A C G L M	(solange Vorrat)	4.20
Mit gemischtem Salat		+ 9.50

### Flammkuchen

Hausgemachter Flammkuchen aus ofenfrischem Flammkuchenteig, Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Alpensalz und Schnittlauch.

■ ■ ■ A C G		12.50 / 17.50
Mit gemischtem Salat		+ 9.50



Gerne servieren wir Ihnen im Café auch weitere Leckereien aus unserem Bäckerei-Konditorei Laden (z.B. Weggli, Brötli, Sandwiches etc.).

### Café Knaus Geniesser-Tipp

Zu unseren kalten Speisen empfehlen wir Ihnen ein feines Gläschen Weisswein.

### Café Knaus «Huus Wy» Weiss

Assemblage Hospices AOC  
Café Knaus in Zusammenarbeit  
mit Adrian & Diego Mathier, Wallis

⓪	1dl 5.80
---	----------



# Warme Speisen

**Kleine Karte (11–21.30 Uhr)**

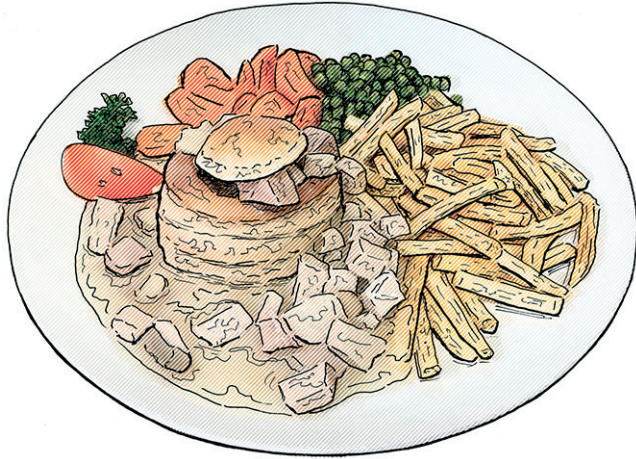
## Hausgemachtes Pastetli (1 Stk. / 2 Stk.)

Mit Kalbfleisch an Champignonrahmsauce

■ ■ **A C G L O**

12.50 / 19.50

Als zusätzliche Beilage empfehlen wir Ihnen knusprige Pommes frites oder / und Erbsli & Rüeblli je + 4.00



## Hausgemachtes Vegi-Pastetli (1 Stk. / 2 Stk.)

Mit Gemüse an Champignonrahmsauce

■ ■ ■ **A C G L**

11.50 / 18.50

Beilage Pommes frites und / oder Erbsli & Rüeblli je + 4.00



## Knaus Burger 1988

Burger von der «Stübi Metzg» (Rind & Schwein 180 g) im Sesambrot mit Gurken, Tomaten, Salatblättern, hausgemachter Cocktailsauce und knusprigen Pommes frites

■ **A C F G L M N**

21.00

## Veganer Burger

Im ParaPanbrot mit Ketchup, Senf, Garnitur und Pommes frites

■ ■ **A F H L N M**

21.00

## Fish & Chips

Pangasiusfilets im Bierteig aus «Solithurner Öufibier» mit Pommes frites und unserer hausgemachten Tartarsauce

■ ■ **A C D F G L M**

19.00 / 23.50

## Bäcker-Toast

Hawaii, Walliser- oder Spargeltoast

■ **A G**

17.00

## Portion «Pouletflügeli»

Serviert an Knaus-Gewürzmischung

■

13.50 / 16.00

## Portion Chicken-Nuggets

Serviert mit Cocktailsauce

■ **A C M F L**

13.50 / 16.00

## Portion «Fischknusperli»

Pangasiusfilets im Bierteig aus «Solithurner Öufibier» mit unserer hausgemachten Tartarsauce

■ ■ **A C D F G L M**

15.00 / 19.00

## Portion Pommes frites

Serviert mit Ketchup

■ ■ **L**

7.00 / 9.00

## Kinder Spassteller

Schweinschnitzel oder Chicken Nuggets mit Pommes oder Nüdeli oder Salat

**A C G L**

13.50

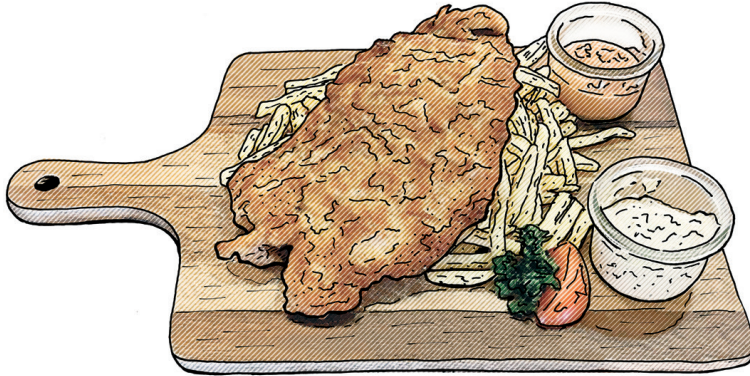
## Grosse Karte (11.30–13.45 & 18–21 Uhr)

### XXL Wienerschnitzel (100 g / 200 g)

Kalbsschnitzel im Knaus Paniermehlmantel mit Pommes frites und zweierlei Saucen

■ ■ A C F G L M

29.50 / 34.50



### Panierte Schweinsschnitzel (90 g / 180 g)

Serviert mit knusprigen Pommes frites

■ ■ A C G

20.50 / 24.50

### Solothurner Schweins-Cordon bleu (180 g)

Gefüllt mit Passwanger Mutschli und Stübi's Mostbröckli dazu knusprige Pommes frites

■ A C G

29.50

### Riz Casimir (80 g / 160 g)

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Reis und Früchtegarnitur

■ A G L

23.50 / 27.50

### Swiss Quality Beef Rindsentrecôte (180 g)

Mit Café «Knaus» de Paris und knusprigen Pommes frites

■ G M

32.50

### Schweins-Rahmschnitzel (90 g / 180 g)

An unserer beliebten Champignonrahmsauce, mit feinen Nudeln

■ A C G L

23.00 / 27.00

## Fitness-Teller (Salatteller mit...)

### SOB Rindsentrecôte (180 g)

Serviert mit Café «Knaus» de Paris

■ A C F G L M

36.50

### Schweinssteak (180 g)

Serviert mit hausgemachter Kräuterbutter

■ A C F G L M

28.50

### Schweinsschnitzel (90 g / 180 g)

Nature oder paniert

■ ■ A C F G L M

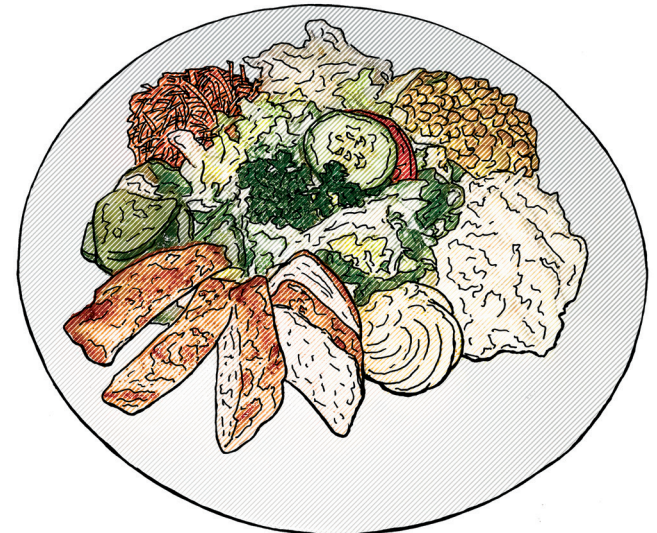
24.50 / 28.50

### Pouletbrüstchen (160 g)

Serviert mit hausgemachter Kräuterbutter

■ A C F G L M

26.50



Als Beilage empfehlen wir Ihnen knusprige Pommes frites

+ 4.00

## Café Knaus Geniesser-Tipp

Zu unseren warmen Speisen empfehlen wir Ihnen ein feines Gläschen Rotwein.

### Café Knaus «Huus Wy» Rot

Assemblage Hospices AOC  
Café Knaus in Zusammenarbeit mit Adrian & Diego Mathier, Wallis

⓪

1dl 5.80



# Desserts

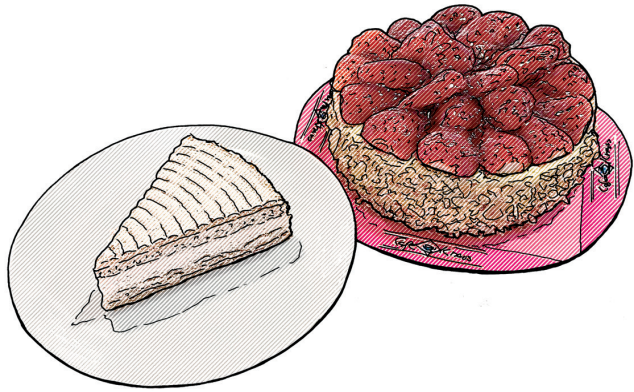
## Tortenparadies Café Knaus

Eine grosse Auswahl erwartet Sie!

Überzeugen Sie sich selbst im Laden von unserem einzigartigen Torten- und Patisserieangebot oder fragen Sie unseren Service nach der Torte des Monats.

Unser Standard-Tortensortiment:

Solothurner, Schwarzwälder, Erdbeer, Kirsch, Grand Marnier, Himbeer-Joghurt, Rahmquark, Heidelbeer- & Himbeerkuchen.



## Glace- und Coupe-Eldorado

Ein Blick in die einzigartige Café Knaus Glacekarte auf Ihrem Tisch – mit hausgemachten Coupe-Kreationen – lässt Ihr Herz vor Freude bestimmt höher schlagen.

## Knaus Erdbeerchuechli (März bis August)

Unsere Hausspezialität:  
Frische Erdbeeren auf zartschmelzendem Butterbödeli mit Erdbeergelée und Rahm

■ ■ ■ A C G 9.80

Passende Weinempfehlung  
«Moscato d'Asti Damilano»

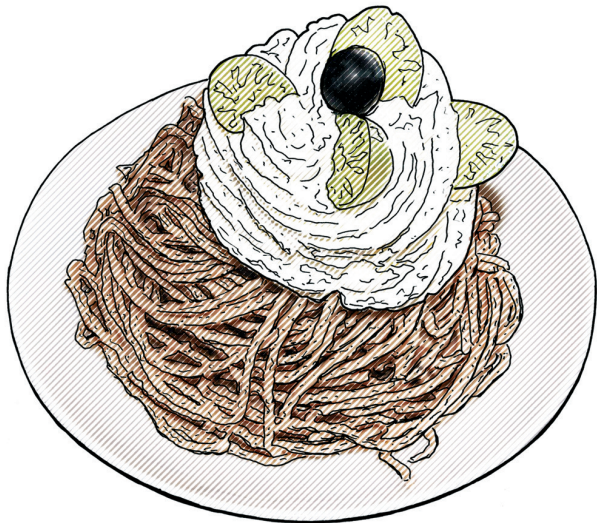
1 dl 5.50



## Vermicelles (September bis Februar)

Grosse Portion feinstes Vermicelles nach Knaus Art mit Rahm

■ ■ ■ ■ A C G G 9.50 / 11.00



## Coupe-Vermicelles (September bis Februar)

Mit Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Rahm

■ ■ ■ ■ A C G G 9.90 / 12.50

Mit einem Glas «Etter Kirsch» 2 cl 6.50

## Apfelstrudel (Oktober bis Februar)

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

■ ■ ■ A C G H 9.50

Mit einem Glas «Moscato d'Asti» 1 dl 5.50

## Ofenfrische Meringues

Meringues nach alter Rezeptur unseres Patissiers mit Rahm

■ ■ ■ ■ C G 6.50 / 8.50

Mit einer sämigen Kugel Vanilleglace 3.80

## Praline-Bar

«Es chlieses Stück Glück füre Gluscht»

Diverse Geschmacksrichtungen. Wählen Sie Ihre Lieblingspralinen an unserer Pralinenwand selbst aus oder lassen Sie sich vom Servicepersonal überraschen.

■ ■ ■ A C E F G H O pro Praline 1.50

Mit einem Glas Vieille Prune 2 cl 8.50



## Frühstück (bis 13.45 Uhr)

### Grosses Bäcker-Frühstück

Bestehend aus einem Brotkorb mit fünf Brötchen/Brot, 3 Butter und je 1 hausgemachte Konfitüre, Schoko-Aufstrich und «Önziger» Honig

■ ■ A C F G H

12.50

### Kleines Bäcker-Frühstück

Bestehend aus einem Brotkorb mit drei Brötchen/Brot, 2 Butter und 1 hausgemachte Konfitüre oder Schoko-Aufstrich oder «Önziger» Honig

■ ■ A C F G H

7.50

## Frühstücks-Tapas (9.00–13.45 Uhr)

Zum Frühstück empfehlen wir Ihnen zusätzlich als Beilage unsere untenstehenden Frühstücks-Tapas. Kreieren oder erweitern Sie Ihren Brunch nach Lust und Laune.

### Buttergipfeli, Weggli oder Mütschli

■ ■ A C G

je 1.50

### Eine Scheibe Butterzopf

Freitag bis Sonntag erhältlich

■ ■ A C G

1.70

### Hausgemachte Konfitüre, «Önziger» Honig oder Schoko-Aufstrich

■ ■ A F G H

1.90

### Portion Butter oder Margarine

■ G

0.60

### Mini Birchermüesli

■ ■ A F G H N

6.50

### Nature Joghurt

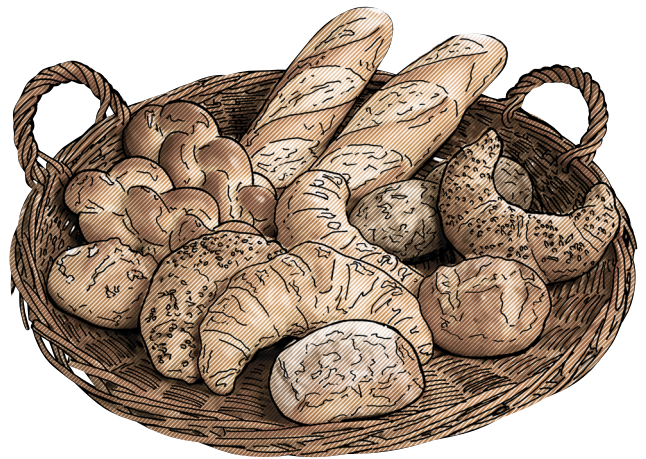
Mit Erdbeeren und Knuspermüesli

■ A G H

7.50

Am Weekend kreieren wir für Sie jeweils zusätzlich ein «Spezial Frühstücks-Tapa» wie zum Beispiel Pancakes, Oeuf Benedict, French Toast, Omelette, Crêpes, Milchreis, Granola-Müesli etc.

Gerne servieren wir Ihnen im Café weitere Leckereien aus unserem Laden z.B. Brötli, Sandwiches und vieles mehr.



### Eierspeisen

Ein Schweizer Freiland Spiegelei, Rührei oder gekochtes Ei

■ C

3.50

Jedes weitere Ei

2.00

### Gebratener Speck

7.00

### Reckenkienerkäse und Passwanger Mütschli

■ G

7.00

### Schinken & Fleischkäse

Von der «Stübi Metzg»

7.00

### Schinkengipfeli

■ A C G L M

4.20

### «Önziger» Käse-Zwiebelwähe

■ ■ A C G L M

4.70

### Räucherlachs

Von Dyhrberg, Balsthal

■ D

10.00

### Ein prickelndes Glas Prosecco

■ O

1 dl 5.50

### Orangensaft Michel

2 dl 5.30

# Barkarte

## Aperitif

### Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Minze, Limette

① 9.00

### Aperol Spritz

Leicht bitterer Aperol, Weisswein, Mineral, Eis, Orange

① 9.00

### Knaus Hausapéro mit Alkohol

Prosecco mit Himbeersirup, Minze, saisonalen Früchten

① 9.00

### Lillet vive

Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Erdbeere, Eis und Minze

① 10.00

### Knaus Rossini

Prosecco mit hausgemachtem Erdbeerpüree

① 9.00

### Martini Bianco

Mit Eis und Zitrone 15 % Vol. 4 cl

① 6.50

### Campari

Mit Eis und Orange 23 % Vol. 4 cl

6.50

### Cynar

Mit Eis und Orange 16 % Vol. 4 cl

6.50

### Knaus Hausapéro ohne Alkohol

Tonic mit Himbeersirup, Minze, saisonalen Früchten

7.00

### San Bitter ohne Alkohol

mit Eis

4.50

## Spirituosen und Liköre

### Grappa Americana Terreni, Ascona

Aus Weintrauben 45 % Vol. 2 cl

6.50

### Kirsch Etter, Zug

Aus Kirschen 41 % Vol. 2 cl

6.50

### Vieille Prune «Zum Tröpfli», Mettmenstetten

Aus Zwetschggen, Eichenfass-Ausbau 37 % Vol. 2 cl

8.50

### Williams Etter, Zug

Aus Birnen 40 % Vol. 2 cl

6.50

### Whisky Langatun, Aarwangen

#### Old Deer Single Malt

Aus Getreide-Gerstenmalz, Sherryfass-Ausbau 40 % Vol. 2 cl

9.00

### Baileys Original Irish Cream

Whisky-Sahnelikör auf Eis 17 % Vol. 2 cl

⑥ 5.50

### Amaretto Disaronno, Italien

Mandellikör 28 % Vol. 2 cl

5.50

### Nocino Terreni, Ascona

Aus Walnüssen 38 % Vol. 2 cl

6.50

### Gin 1948 Kindschi, Schiers

Aus Wachholder und Kräutern 48 % Vol. 2 cl

6.50

### Swiss Vodka Diwisa, Willisau

Aus Roggen 40 % Vol. 2 cl

6.50

### Cognac Hennessy «Very special», Frankreich

Aus Weinbrand 40 % Vol. 2 cl

6.50

### Rum 1655 Studer & Co. Escholzmatt

Aus Zuckerrohr, Old Barrell 44.8 % Vol. 2 cl

6.50

Auch als Longdrink mit Orangensaft, Coca Cola, Schweppes Tonic oder Red Bull erhältlich (Aufpreise auf Seite 12).

Spirituosen & Liköre 4 cl statt 2 cl Aufpreis = Fr. 3.00

## Weisswein

### Café Knaus Huus Wy Weiss

Assemblage Hospices  
AOC, in Zusammenarbeit mit Mathier, Wallis

① 1 dl 5.80 5 dl 28.00

### Eleganzia Assemblage

Sauvignon blanc, Chardonnay, Muscat, Pinot gris,  
Vin de pays Suisse, Nauer, Aargau

① 1 dl 5.80 7.5 dl 35.00

### St. Saphorin «Roche Ronde» 2018

Chasselas  
AOC, Testuz, Waadt

① 1 dl 5.50 7.5 dl 33.00

### Cuvée Madame Rosmarie

Sylvaner, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petite-Arvine  
AOC, Mathier, Wallis

① 7.5 dl 38.00

### «Gsprützte Wisse»

Weisswein mit Mineralwasser oder Citro gespritzt

① 2 dl 6.50

## Roséwein

### Nauer Oeil de perdrix «Rosellina»

Pinot noir  
AOC, Nauer Weine, Aargau

① 1 dl 5.50 7.5 dl 33.00

## Rotwein

### Café Knaus Huus Wy Rot

Assemblage Hospices  
AOC, in Zusammenarbeit mit Mathier, Wallis

① 1 dl 5.80 5 dl 28.00

### «Önziger» Regent

Auf dem Vogelherd angebaut von Ruedi von Arx,  
gekeltert durch Adrian Klötzli, Oensingen.

① 1 dl 6.90 7.5 dl 42.00

### Passionato Assemblage Barrique

Malbec, Cabernet-Sauvignon, Pinot noir, Merlot  
AOC, Nauer, Aargau

① 1 dl 7.40 7.5 dl 46.00



### Amarone della Valpolicella classico

Corvina, Rondinella, Molinara  
DOC, Tedeschi, Italien

① 1 dl 8.20 7.5 dl 50.00

### Primitivo di Manduria

DOC, Masseria Trajone, Italien

① 1 dl 4.90 7.5 dl 30.00

### Baltasar Crianza

Garnacha, Syrah  
DO, San Alejandro, Spanien

① 7.5 dl 35.00

### Il Querceto Merlot Barrique Ticino

DOC, Terreni alla Maggia, Tessin

① 7.5 dl 65.00

### Gamay «Haubeli», Romand Eresserel

Vin de Pays, Morand Frères, La Tour-de-Trême

① 1 dl 4.40 5 dl 19.00

## Schaumwein und Süsswein

### Moscato d'Asti

DOCG, Damilano, Italien

① 1 dl 5.50 7.5 dl 33.00

### Prosecco Trevisio extra Dry

DOC, Bortolomiol, Italien

① 1 dl 5.50 7.5 dl 33.00

### Schilfwein Scheurebe Bio Demeter

QmP, Sepp Moser, Kremstal Österreich

① 3.75 dl 49.00

Die aktuellen Jahrgänge unserer Qualitätsweine teilt Ihnen unser Servicepersonal gerne mit.



# Kalte Getränke

## Mineralwasser und Süsswasser

### Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure

33cl Flasche	4.90
50cl Flasche	7.20
100cl Flasche	10.00

### Coca Cola / Cola Light / Cola Zero

33cl Flasche	4.90
--------------	------

### Rivella rot / Rivella blau

33cl Flasche <sup>G</sup>	4.90
---------------------------	------

### Sinalco

33cl Flasche	4.90
--------------	------

### Fanta

33cl Flasche	4.90
--------------	------

### Sprite

33cl Flasche	4.90
--------------	------

### Apfelsaft / Apfelschorle

33cl Flasche	4.90
--------------	------

### Apfelwein alkoholfrei

48cl Flasche <sup>O</sup>	5.40
---------------------------	------

### Schweppes Tonic / Bitter Lemon

20cl Flasche	4.90
--------------	------

### Red Bull

25cl Flasche	5.20
--------------	------

### Michel Orangensaft oder Bodyguard Multivitaminsaft

20cl Flasche	5.30
--------------	------

### Orangensaft frisch gepresst

20cl Glas	6.50
-----------	------

## Mineral / Citro / Apfelsaft / Ice Tea Rivella <sup>G</sup>

20cl offen Ausschank	3.90
30cl offen Ausschank	4.40
50cl offen Ausschank	5.70



## Bier

### Gurten Lager

20cl offen Ausschank 4.8% Vol. <sup>A</sup>	4.10
30cl offen Ausschank 4.8% Vol. <sup>A</sup>	4.70
50cl offen Ausschank 4.8% Vol. <sup>A</sup>	5.90

### Gurten Lager Panaché

30cl offen Ausschank ca. 3.0% Vol. <sup>A</sup>	4.70
---	------

### Solothurner «Öufi» Bier, Lager hell Pils

33cl Flasche 4.7% Vol. <sup>A</sup>	5.40
-------------------------------------	------

### Damn Good Bread Beer «us Liebi zum Brot»

33cl Flasche 4.8% Vol. <sup>A</sup>	5.40
-------------------------------------	------

### Feldschlösschen alkoholfrei

33cl Flasche <sup>A</sup>	5.20
---------------------------	------

### Guinness Dunkel, Irland

50cl offen Ausschank 4.2% Vol. <sup>A</sup>	7.60
---	------

## Kaffee und Tee

**Kaffee crème <sup>G</sup> / Milchkaffee <sup>G</sup>**

**Espresso / Ristretto / Kaffee schwarz**  
4.40

**Latte Macchiato**

<sup>G</sup> 5.30

**Cappuccino**

<sup>G</sup> 4.90

**Kaffee oder Schokolade mélange**

Mit Rahmkrönchen

<sup>F</sup><sup>G</sup> 5.70

**Wienerkaffee**

Kaffee mit Vanilleglace und Rahm

<sup>G</sup> 8.20

**Ovomaltine oder Schokolade**

Warm oder kalt

<sup>A</sup><sup>F</sup><sup>G</sup> 4.40

**Grand Cru Schokolade**

Gäumilch, Maracaibo 65 % oder Edelweiss 36 %

<sup>A</sup><sup>F</sup><sup>G</sup> 6.50

**Punsch**

Rum, Orangen, Apfel, Waldbeere

<sup>G</sup> 4.90

**Sirocco Bio-Tee**

Earl Grey Schwarztee, «Piz Palù» CH-Kräutertee, Ginger-Lemon, Marokkanische-Minze, Verveine, Grüntee mit Jasmin, Kamillente mit Orange, Rooibos Tangerine, Früchtetee, Winter-Moments

4.90

**Tee nature / crème <sup>G</sup> / citron**

Aus Lipton-Schwarztee oder Pfefferminztee

4.40

Alle Tee's sind auch als grosse Portion im Tee-«Chrüegli» erhältlich. Aufpreis 2.20

Unsere Kaffeespezialitäten sind teilweise als Hag (koffeinfrei) oder mit Sojamilch (laktosefrei) erhältlich.

Kreiert wird unser Kaffee aus der Gourmet-Mischung Venezia von Illy.

Diese erstklassige Kaffeebohnenmischung aus 100% Arabica ist sanft im Charakter sowie stark im Geschmack und stammt aus Brasilien, Guatemala, Ostafrika und Indien.

Durch ihre helle Röstung ist diese exquisite Mischung ausgeprägt harmonisch und frisch. Feine Säure, verführerische Frucht-, Biskuit- und Kakaonoten runden das Geschmacks-Bouquet ab.

## Café Caramello

Milchkaffee, Karamellsirup, Rahm, Karamell und «Guetzli»

<sup>A</sup><sup>G</sup> 6.90

## Solothurner-Latte

Latte Macchiato, Haselnussirup und Japonais-Splitter

<sup>A</sup><sup>G</sup><sup>H</sup> 5.90

## Chai Latte

Gäumilch, Chaitee-Sirup aus Zimt, Nelken, Kardamom und Ingwer

<sup>G</sup> 5.90

## Espresso Macchiato

Espresso mit Milchschaum

<sup>G</sup> 4.70

## Genussinsel Café

Espresso, Kaffee oder Milchkaffee mit Praliné

<sup>A</sup><sup>C</sup><sup>E</sup><sup>F</sup><sup>G</sup><sup>H</sup><sup>O</sup> 5.90

## Caffè Corretto

Espresso, Grappa «Ticinese di Americana» 45 % Vol. 2 cl

9.50

## Haus Kaffee Luz

Kaffee, Zucker und Kernobst-Schnaps 40 % Vol. 2 cl

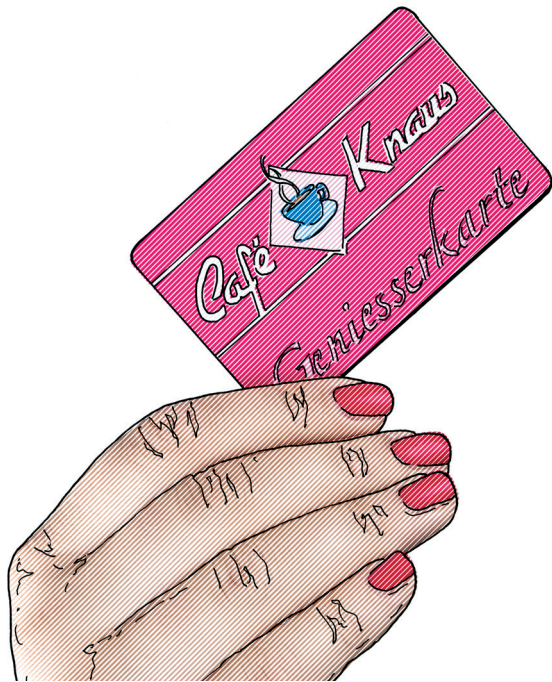
7.50

## Kaffee Baileys

Kaffee und Baileys Whisky-Sahnelikör 17 % Vol. 2 cl

<sup>G</sup> 8.50





## Café Knaus Geniesserkarte

Mit der Café Knaus Geniesserkarte können Sie in jedem unserer Fachgeschäfte sowohl im Café als auch im Laden schnell & bargeldlos bezahlen und die Karte auch wieder aufladen. Die Geniesserkarte ist Wertkarte (Zahlungsmittel) sowie Kundenkarte zugleich (Rabatte & Punkte im Laden auch ohne Geldbetrag auf der Karte möglich). Des Weiteren dient diese Karte auch als Gutscheinkarte und ist sehr beliebt als Geschenk. Einfach bei uns im Laden beantragen und sofort mitnehmen oder bequem übers Internet bestellen unter:

[www.cafeknaus.ch/kundenkarte](http://www.cafeknaus.ch/kundenkarte)

## Ihre Kundentreue wird belohnt

Mit der Café Knaus Geniesserkarte profitieren Sie als treuer und geschätzter Kunde von exklusiven Rabatten. Jene werden direkt vom Kaufbetrag abgezogen und auf dem Kassensbon ausgewiesen. Den aktuellen Saldo des Kartenguthabens finden Sie auch auf dem Kassensbon. Zudem erfolgt die Zahlungsabwicklung im Laden schneller und Sie profitieren beim Aufladen der Karte von einem Mehrwert (ab CHF 100.-).

Zu guter Letzt erhalten Sie für jeden vollen Franken Einkaufswert einen Café Knaus Geniesserpunkt. Ab 250 Punkten können Sie sich süsse Treue-Geschenke ergattern!

Die aktuellen Rabatte, Mehrwerte und Treue-Geschenke finden Sie auch auf [www.cafeknaus.ch/kundenkarte](http://www.cafeknaus.ch/kundenkarte).

## Mehrwert

Beim Aufladen ab Fr. 100.– erhalten Sie 1 % Mehrwert, für Fr. 100.– also Fr. 101.–

Beim Aufladen ab Fr. 200.– erhalten Sie 2 % Mehrwert für Fr. 200.– also Fr. 204.–

Beim Aufladen ab Fr. 500.– erhalten Sie 3 % Mehrwert für Fr. 500.– also Fr. 515.–

## Geniesserpunkte

Pro vollen Franken Einkaufswert erhalten Sie einen Café Knaus Geniesserpunkt. Ab 250 Geniesserpunkten erhalten Sie süsse Treue-Geschenke:

### 250 Geniesserpunkte

1er «Önsiger Grüessli» oder 1 Spezialbrot nach Wahl oder 1 Kaffee

### 500 Geniesserpunkte

2er «Önsiger Grüessli» oder 1 Stück Torte nach Wahl

### 1 000 Geniesserpunkte

4er «Önsiger Grüessli» oder 1 Hefestollen

### 2 000 Geniesserpunkte

8er «Önsiger Grüessli» oder 1 «Önsiger» Nusstorte

### 5 000 Geniesserpunkte

1 Solothurnertorte 26 cm (auf Bestellung)

### 20 000 Geniesserpunkte

Herzliche Gratulation, Sie sind ein «Deluxe Ehren-Stammgast» und erhalten auf Bestellung eine Sandwichtorte für 6 Personen mit einer Flasche Prosecco.

Danach sind Sie ein «Member» vom offiziellen Café Knaus Geniesser-Club und erhalten auf alle hausgemachten Laden-Artikel 5 % Rabatt! Dies gilt nur für die persönliche Konsumation und für Privatkunden, nicht kumulierbar mit anderen Rabatten.

## Rabatte im Laden

5 % Rabatt auf alle «Brügeli»

5 % Rabatt auf das Take-away Kaffee crème (nur im Knaus Laden)

5 % Rabatt auf «Knauserli»

5 % Rabatt auf Rustico Sandwiches

5 % Rabatt auf die knusprigen Cantuccini

5 % Rabatt auf unser beliebtes Take-away Birchermüesli

5 % Rabatt auf die Take-away Menüs und Take-away Salate

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Keine Barauszahlung möglich.

Aufladbar ab Fr. 10.–

Nicht kumulierbar: Zum Beispiel mit anderen Rabatten oder anderen Aktionsangeboten.

Es kann vereinzelt vorkommen, dass die Zahlung per Karte kurzfristig unterbrochen ist.

Wir behalten uns vor, zukünftig Änderungen am Punkte-, Mehrwert- und Rabattsystem vorzunehmen.

Die aktuellsten Infos finden Sie auf [www.cafeknaus.ch](http://www.cafeknaus.ch)

Bitte weisen Sie unsere Mitarbeiter vor Zahlungsabschluss (bei der Bestellung) darauf hin, dass Sie mit der Geniesserkarte bezahlen oder Punkte/Rabatte einfordern möchten.

Nach Zahlungsabschluss hat man keinen Anspruch mehr auf die Vorzüge der Karte. Rabatte und Punkte sind im Café nur mit Bezahlung der Karte möglich.