

Herzlich willkommen im

# Gasthaus Gansplatz

## ***Geschätzte Gäste***

Wir freuen uns Sie in unserem Gasthaus Gansplatz begrüßen zu dürfen.

Sie befinden sich hier im Gansplatz in einer Hochburg des Fleischgenusses.

Mit Sorgfalt und Wertschätzung verarbeiten wir die Produkte unserer Lieferanten zu herzhaften Speisen. Unser Team setzt alles daran, Ihnen tolle Gerichte zu fairen Preisen anzubieten.

Sollten Sie in der Karte nichts Passendes finden,  
beraten wir Sie gerne persönlich.

***Das Gansplatz-Team wünscht Ihnen «An Guata»!***

# Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Aceto-Balsamico		CHF	12.50
Spargelsalat an Kräutervinigrette mit Bündler Rohschinken		CHF	14.50
Frisches Rindstartar «klassisch zubereitet» mit Toast und Butter	Vorspeise	CHF	19.50
	Hauptgang	CHF	27.50
Gemischte Blattsalate		CHF	7.50
Bunt gemischter Salat		CHF	9.50
Spargelcremesuppe mit Croutons		CHF	12.50
Churer Rieslingcremesuppe mit Croûtons		CHF	10.50
Bündner Gerstensuppe		CHF	9.50

# Unser Cordon-bleus

Bündner-Cordon bleu Schweins-Cordon bleu mit Bündner Rohschinken und Bergkäse gefüllt	CHF 29.50
Grischa-Cordon bleu Schweins-Cordon bleu mit Bündnerfleisch und Bergkäse gefüllt	CHF 29.50
Rustico-Cordon bleu Schweins-Cordon bleu im Speckmantel mit Kochschinken, Zwiebeln und Käse gefüllt	CHF 29.50
Classico-Cordon bleu Kalbs-Cordon bleu mit Kochschinken und Käse gefüllt	CHF 36.50
Gorgonzola-Cordon bleu Kalbs-Cordon bleu mit Gorgonzola und Kochschinken gefüllt	CHF 36.50
Äpler-Cordon bleu Kalbs-Cordon bleu mit Salsiz und Alpkäse gefüllt	CHF 36.50
Kichererbsen-Cordon bleu mit Alpkäse und Kräutern gefüllt (vegetarisch)	CHF 29.50

Alle Cordon bleus servieren wir Ihnen mit einer Gemüsegarntur und einer Beilage nach Wahl:  
Pommes frites, Röstikroketten, Country-Cuts oder Safranrisotto

Unsere Cordon bleu sind auch als Fitness-Teller erhältlich, serviert mit einem bunten Salatteller.

# Trilogie vom Cordon bleu

Unsere drei beliebtesten Klassiker in einer Miniversion auf einem Teller!

***Bündner-Cordon bleu***

***Rustico-Cordon bleu***

***Äpler-Cordon bleu***

Serviert mit einer Gemüse garnitur und einer Beilage nach Wahl:  
Pommes Frites, Röstikroketten, Country-Cuts oder Safranrisotto

CHF 39.50

Bitte berücksichtigen Sie, dass die Cordon bleus nicht ausgetauscht werden können, da sie für diesen Teller in einem Spezialformat vorbereitet werden.

## Spargel-Cordon Bleu

Kalbs-Cordon bleu mit Spargel, Rohschinken und Bergkäse  
dazu Pommes und Gemüse garnitur

CHF 36.50

# Saisongerichte

Schweinsfilet an Morchelrahmsauce dazu Spargeln und neue Kartoffeln	CHF 32.50
Eglifilet in Mandelbutter mit Spargeln und Butterreis	CHF 34.50
Gebratenes Rindsfiletmedaillon mit Spargeln und neuen Kartoffeln	CHF 39.50
Spargelrisotto mit Parmesan mit Crevetten	CHF 22.50 CHF 32.50
Klassischer Spargel mit dreierlei Saucen mit neuen Kartoffeln	CHF 23.50
mit Rohschinken	CHF 29.50
Tagliatelle mit Spargeln und Bündnerfleisch	CHF 24.50

# Bündner & Schweizer Klassiker

Geschnetzelte Kalbsleberli mit frischen Kräutern und Butterrösti	CHF 31.50
Kalbsgeschnetzeltetes „Zürcher Art“ mit Butterrösti	CHF 34.50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	CHF 36.50
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ mit Gurken und Peperoni, Trockenreis und Gemüse garnitur	CHF 36.50
Gebratene Rindsfiletstreifen an Pommery-Senfsauce Butterspätzli und Gemüse garnitur	CHF 36.50
Zanderknusperli mit Tartarsauce Butterkartoffeln und Blattspinat	CHF 26.50
Pizokel mit Tomaten, Spinat und Käse überbacken	CHF 21.50
Hausgemachte Capuns an einer Milchrahmsauce	CHF 24.50
Churer Hauswurst mit Rahmlauch und Salzkartoffeln	CHF 21.50

## FLEISCHHERKUNFT

Wurstwaren, Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz Rind: Schweiz, Südamerika\*, Australien\*  
\*Kann mit Antibiotika und/oder Hormonen und/oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.0% MWST

# Auszug aus unserer Dessertkarte

Rosmarin Panna Cotta mit beschwipsten Erdbeeren	CHF	9.50
Weisses Kaffeemousse mit Rahm und Erdbeeren	CHF	12.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Erdbeeren und Vanilleglace	CHF	13.50
Hausgemachtes Caramelköpfl mit Erdbeeren	CHF	9.50
Coupe Romanoff Erdbeeren mit Vanilleglace dazu Rahm	CHF	12.50
	Mini	CHF 10.50