

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

| | | | |
|---|-----------|-----|-------|
| Gemischte Blattsalate | | CHF | 7.50 |
| Bunt gemischter Salat | | CHF | 9.50 |
| Bündner Gerstensuppe | | CHF | 9.50 |
| Churer Rieslingcrèmesuppe mit Croûtons | | CHF | 10.50 |
| Orangen-Karottencrèmesuppe | | CHF | 12.50 |
| Kürbiscremesuppe mit seinem Öl | | CHF | 12.50 |
| Wildbouillon mit Capuns-Täschli | | CHF | 13.50 |
| Nüsslisalat mit Speck-Marroni und lauwarmen Pilzen | | CHF | 14.50 |
| Rosa gebratenes Hirsch-Roastbeef mit hausgemachtem Aprikosen-Chutney | | CHF | 19.50 |
| Hirschsalziz mit Alpkäse | | CHF | 16.50 |
| Frisches Rindstartar «klassisch zubereitet» mit Toast und Butter | Vorspeise | CHF | 19.50 |
| | Hauptgang | CHF | 27.50 |

Herbstdegustationsmenu

Wildbouillon mit Capuns-Täschli

Verschiedene Leckereien von der Jagd:

Hirschpfeffer, Rehschnitzel und Hirschfilet
dazu Butterspätzle und herbstliches Gemüse

Zwetschgen-Crumbel
mit Zimt-Vanillecreme

CHF 52.50

Jägermeister-Teller

Verschiedene Leckereien von der Jagd:

Hirschpfeffer, Rehschnitzel und Hirschfilet
dazu Butterspätzli und herbstliches Gemüse

CHF 38.50



Herbst- & Wildspezialitäten

| | |
|--|-----------|
| Hausgemachte Bandnudeln mit Wild-Bolognese und Preiselbeerbirne | CHF 25.50 |
| Rehracks rosa gebraten an Honigsauce mit Butterspätzli, Rotkraut Marroni und Preiselbeerbirne | CHF 31.50 |
| Hausgebeizter Hirschpfeffer mit Pilzen Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeerbirne | CHF 32.50 |
| Wildgeschnetztes an Steinpilzsauce mit Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeerbirne | CHF 36.50 |
| Zarte Rehschnitzel mit Preiselbeerjus mit Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeerbirne | CHF 38.50 |
| Hirschfilet am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeerbirne | CHF 42.50 |
| Waldpilzragout Waldpilze in Rahmsauce mit gebratenen Serviettenknödeln | CHF 22.50 |
| Hausgemachte Bandnudeln mit Kürbis und Apfel in Currysauce | CHF 24.50 |
| Wild-Vegiteller Butterspätzli, Serviettenknödel, Pilzrahmsauce Marroni, Rosenkohl, Rotkraut und Preiselbeerbirne | CHF 25.50 |

Rehrücken «Gansplatz»

| | |
|---|-------------------------|
| servieren wir Ihnen gerne in zwei kulinarischen Gängen auf Vorbestellung ab 2 Personen | CHF 59.00 pro Person |
|---|-------------------------|

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 Gemüse garnitur 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.

Herbst-Cordon bleu

Kalbs Cordon-bleu
mit Hirschschinken, Brie und Preiselbeeren gefüllt
dazu Pommes frites und Gemüse garnitur

CHF 36.50

Bündner & Schweizer Klassiker

| | |
|--|-----------|
| Geschnetzelte Kalbsleberli mit frischen Kräutern und Butterrösti | CHF 31.50 |
| Kalbsgeschnetzelter «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*

Wildfleisch: EU*, Neuseeland*

*Kann mit Antibiotika und/oder Hormonen und/oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Auszug aus unserer Dessertkarte

| | | |
|---|----------|-------|
| Waldbeer Panna Cotta mit Fruchtsauce | CHF | 8.50 |
| Vermicelles mit Rahm | CHF | 8.50 |
| Hausgemachtes Caramelköpfl mit Zwetschgen | CHF | 8.50 |
| Zwetschgen-Crumble mit Zimt-Vanillecreme | CHF | 12.50 |
| Coupe Nesselrode | CHF | 12.50 |
| Vermicelles mit Vanilleglace und Meringues dazu Rahm | Mini CHF | 10.50 |
| Gebackene Apfelküchlein mit Vanilleglace und Vanillesauce | CHF | 12.50 |
| Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Zwetschgen und Vanilleglace | CHF | 12.50 |