

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
Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli		CHF	9.50
Bündner Gerstensuppe		CHF	9.50
Churer Rieslingcrèmesuppe mit Croûtons		CHF	10.50
Kartoffelcrèmesuppe mit Speck		CHF	10.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Ei		CHF	14.50
Rauchlachs mit Toast, Butter und Meerrettichschaum		CHF	14.50
Frisches Rindstartar «klassisch zubereitet» mit Toast und Butter	Vorspeise	CHF	19.50
	Hauptgang	CHF	27.50

Winterspezialitäten

Kutteln in Tomatensauce mit Kartoffeln	CHF 21.50
Gebratene Schweinefiletmedaillons an Championrahmsauce mit Butterspätzli und Gemüse	CHF 31.50
Hausgebeizter Hirschpfeffer mit Butterspätzli und Rotkraut	CHF 32.50
Hausgemachter Fleischvogel vom Rind mit Kartoffelstock und Gemüse	CHF 32.50
Rosa gebratenes Entrecôte „Café de Paris“ mit Pommes frites und Gemüse	CHF 36.50
Gebratene Lammkotelettes an Orangensauce mit Kräuterrisotto	CHF 37.50
Rindsfiletmedaillons im Speckmantel mit Pfeffer-Cognacsauce dazu Safranrisotto und Gemüse	CHF 39.50
Hirschfilet am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce Butterspätzli und Rotkraut	CHF 39.50

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 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.

Winter-Cordon bleu

Kalbs Cordon-bleu
mit Rohschinken und Pfefferraclettekäse gefüllt
dazu Pommes frites und Gemüse garnitur

CHF 36.50

Bündner & Schweizer Klassiker

Geschnetzelte Kalbsleberli mit frischen Kräutern und Butterrösti	CHF 32.50
Kalbsgeschnetzelt «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 27.50
Pizokel mit Tomaten, Spinat und Käse überbacken	CHF 22.50
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

Blutorangen-Panna Cotta mit Fruchtsauce	CHF	9.50
Hausgemachtes Caramelköpfl mit Kirschen	CHF	9.50
Gebackene Apfelküchlein mit Vanilleglace und Vanillesauce	CHF	12.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Kirschen und Vanilleglace	CHF	12.50
Crêpe gefüllt mit Schokoladensauce, Kirschen und Vanilleglace	CHF	16.50