

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 Rieslingcremesuppe mit Croutons		CHF	10.50
Kartoffelcremesuppe mit Speck		CHF	10.50
Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli		CHF	9.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Ei		CHF	14.50
Rauchlachs mit Toast, Butter und Meerrettichsahne		CHF	14.50
Frisches Rindstartar «klassisch zubereitet» mit Toast und Butter	Vorspeise	CHF	19.50
	Hauptgang	CHF	27.50

# Unsere Cordon bleus

Bündner-Cordon bleu Schweins-Cordon bleu mit Bündner Rohschinken und Bergkäse gefüllt	CHF 29.50
Italia-Cordon bleu Schweins-Cordon bleu mit Rohschinken, getrockneten Tomaten und Mozzarella gefüllt	CHF 29.50
Rustico-Cordon bleu Schweins-Cordon bleu im Speckmantel mit Kochschinken, Zwiebeln und Käse gefüllt	CHF 29.50
Grischa-Cordon bleu Kalbs-Cordon bleu mit Bündnerfleisch 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	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.

## Winter-Cordon bleu

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

CHF 36.50

# Bündner & Schweizer Klassiker

Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern und Butterrösti	CHF 32.50
Kalbsgeschnetzeltetes «Zürcher Art» mit Butterrösti	CHF 34.50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	CHF 36.50
Hausgemachter Rindfleischvogel mit Kartoffelstock und Gemüse	CHF 32.50
Rindsfiletmedaillons im Speckmantel an Pfeffer-Cognacsauce, dazu Safranrisotto, Gemüse	CHF 39.50
Gebratene Rindsfiletstreifen an Pommery-Senfsauce mit Butterspätzli und Gemüsegar nitur	CHF 36.50
Zanderknusperli mit Tartarsauce dazu Butterkartoffeln und Blattspinat	CHF 27.50
Pizokel mit Tomaten, Spinat und Käse überbacken	CHF 22.50
Hausgemachte Capuns an einer Milchrahmsauce	CHF 24.50
Schweinefiletmedaillons gebraten an Championrahmsauce mit Butterspätzle, Gemüse	CHF 31.50
Kutteln an Tomatensauce mit Kartoffeln	CHF 21.50

## FLEISCHHERKUNFT

Wurstwaren, Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz Rind: Schweiz, Südamerika\*, Australien\*  
Wildfleisch: EU\*, Neuseeland\*

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

# Auszug aus unserer Dessertkarte

Blutorangen-Panna Cotta mit Fruchtsauce	CHF 9.50
Crepes mit Kirschen, Schokosauce und Vanilleglace	CHF 16.50
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