

Herzlich willkommen im Gasthaus Gansplatz



Wir wünschen Ihnen einen genussvollen
Aufenthalt und schon jetzt «An Guata»!

Zum Einstieg

Der passende Wein – schnell gefunden

Ein Winterlicher

Château Lagrange, St. Julien,
Frankreich, 2018
CHF 93.00



Local Hero

Pinot Noir,
Sven Fröhlich,
Malans, 2021
CHF 89.00

Zu unseren Kult-Cordon bleus

Nicolò, Bindi Sergardi,
Monteriggioni, 2020
Sangiovese
CHF 58.00



Liebling der jungen Gäste

Lagrein, Kellerei Muri-Gries, 2024
CHF 61.00



Ein Schnäppchen

Brancaia TRE,
Sangiovese,
Terlote, Cabernet Sauvignon
CHF 49.00

Unser super Supertuscan

Concerto, Marchesi Mazzei,
Toscana, 2019,
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
CHF 105.00



... oder in unserer Weinkarte den Lieblingswein aussuchen

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat ✓ mit karamellisierten Nüssen und Kräutercroûtons	CHF 11.00
Wintersalat mit saisonalen Blattsalaten, ✓ Rande, Pastinake, marinierten Pilzen und in Karamell gerösteten Nüssen	CHF 15.00
Nüsslisalat in Kartoffel-Kernöldressing ✓ mit knusprig gebackenem Ei und Kräutercroûtons	CHF 19.00
Geisskäse im Knuspermantel ✓ mit Portweifeigen, Radicchio und Tannenhonig	CHF 23.00
Geräucherte Entenbrust mit Schwarzwurzel- Quittensalat, Mandarine und Buchenpilzen	CHF 25.00
Würzige Bisque mit Hummer, Pastinake und frischen Kräutern	CHF 26.00
Bergpilzbouillon mit Kräuterseitlingen, ✓ Schwarzwurzel und Haselnussöl	CHF 15.00
Geschäumte Belugalinsensuppe mit Wintergewürzen, Speck und Dörripflaume	CHF 14.00
Rindstatar «klassisch» mit Brioche Toast und Butter	CHF 25.00



Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

Gansplatz-Menü

Vorspeise

Geräucherte Entenbrust mit Schwarzwurzel-Quittensalat,
Mandarine und Buchenpilzen

Suppe

Würzige Bisque mit Hummer,
Pastinake und frischen Kräutern

Zwischengang

Marroni-Agnolotti in Salbeibutter mit Birne,
Frisée und Selleriecrème

Hauptgang

In Kräutern gebratenes Hirschsteak in grüner Pfeffersauce,
auf gerösteten Winterrüben, Pastinaken, Blumenkohl
und würzigen Bratkartoffeln

Dessert

Schokoladenmousse in Blätterteig
mit Zimtzwetschen, Mohn und knusprigem Meringue



3-Gang-Menü CHF 79.00
4-Gang-Menü CHF 89.00
5-Gang-Menü CHF 98.00



Saisonale Gerichte



In Kräutern gebratenes Hirschsteak in grüner Pfeffersauce, auf gerösteten Winterrüben, Pastinaken, Blumenkohl und würzigen Bratkartoffeln	CHF 45.00
Grilliertes Rib-Eye vom Rind mit Kräuterbutter, auf Kürbiscrème mit Schupfnudeln, Rosenkohl und Urkarotten	CHF 52.00
Alpschwein in feiner Biersauce mit in Senf gebackenem Rotkabis, Backapfel und gerösteter Serviettenknödelscheibe	CHF 42.00
Rindsschmorbraten mit Spätzli, Rotkabis, geschmolzenen Zwiebeln und Pilzen auf Selleriecrème	CHF 39.00
Marroni-Agnolotti in Salbeibutter mit Birne, ✓ Frisée und Selleriecrème	CHF 34.00
Kürbisravioli mit Amarettini, ✓ Rucola und geschmolzener Butter	CHF 34.00
Auf der Haut gebratener Zander auf cremigem Champagnerkraut mit Trauben, Nüssen und Kartoffelstampf	CHF 38.00
Angebratene Quarkpizokel, mit Rosenkohl, ✓ Marroni, Pilzen und Whiskyrähm	CHF 34.00

Unsere Kult-Cordon bleus

Classico-Cordon bleu

Schweins-Cordon bleu mit Kochschinken
und Bergkäse gefüllt

CHF 33.00

Bündner-Cordon bleu

Schweins-Cordon bleu mit Bündner Rohschinken
und Bergkäse gefüllt

CHF 36.00

Grischa-Cordon bleu

Kalbs-Cordon bleu mit Bündnerfleisch
und Bergkäse gefüllt

CHF 45.00

Unsere Cordon bleus servieren wir Ihnen mit saisonalem Gemüse und einer
Beilage nach Wahl: Pommes frites, Röstikroketten, Weissweinsrisotto oder
mit einem bunten Salatteller.



Bündner & Schweizer Klassiker

Capuns in Milchbouillon geschmort mit Speckstreifen, Bergkäse und buntem Gemüse	CHF 33.00
Geschnetzelte Kalbsleberli mit frischen Kräutern, knuspriger Rösti und saisonalem Gemüse	CHF 41.00
Zürcher Geschnetztes mit knuspriger Rösti und saisonalem Gemüse	CHF 41.00
Wienerschnitzel mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	CHF 43.00
Rindstatar «klassisch» mit Brioche Toast und Butter	CHF 35.00

Fleisch- und Brotherkunft

Kalb, Rind, Schwein, Wurstwaren und Brot: Schweiz
Hirsch: Österreich
Entenbrust: Frankreich
Zander: EU
Hummer: Nordwest Atlantik



Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

Unsere saisonalen Desserts

Schokoladenmousse in Blätterteig
mit Zimtzwetschen, Mohn und knusprigem Meringue CHF 16.00

Honig-Crème brûlée
mit Sanddorn und Haselnüssen CHF 15.00

Knusprige Apfelkuchlein
mit Quittenkompott in Vanillesauce CHF 13.00

Coupe Gansplatz CHF 13.00
Weisses Café- und Schokoladenglacé mit hausgemachtem Eierlikör, geriebener Schokolade und Baumnusscrunch

Coupe Nesselrode CHF 12.00
Vermicelles mit Vanilleglacé, Sauerkirschkompott, Meringues und karamellisierten Marroni

Kleine Käseauswahl CHF 20.00
aus Schweizer Hart- und Weichkäse
mit Trauben, Nüssen und Birnenbrot

Haben Sie schon unsere hausgemachten Glacés probiert?

Trauben-Sauerrahmglacé je CHF 6.00

Zimt-Zwetschensorbet

Weisses Caféglacé

Rumtopf-Fruchtsorbet

Sanddorn-Joghurtglacé

