GASTHAUS
GANSPLATZ

Ihr Anlass soll im
Gansplatz stattfinden?



Gute Wahl!

Liebe Gäste

In dieser Broschüre finden Sie einige beliebte und teilweise nur auf Vorbestellung erhältliche Gerichte. Gerne dürfen Sie jedoch auch Speisen aus der aktuellen Speisekarte aussuchen.

Wir freuen uns jeweils, wenn wir Ihren Anlass vorbereitend besprechen können. Gerne dürfen Sie uns für einen für Sie passenden Termin anrufen.

Wir freuen uns auf Sie,

Ihr Gansplatz-Team



Wir kreieren mit Freude Menüvorschläge nach Ihren Wünschen. Teilen Sie uns dazu Ihre Wünsche und Ihr Budget pro Gast mit.

Vorspeisen

Salade Niçoise

Lauwarmer Gemüsesalat in Vinaigrette mit Taggiasca-Oliven,
Ei, blauen Kartoffeln, mariniertem Frisée und
Tranchen vom leicht grillierten Thunfisch

CHF 25

Caesar Salad

In Kräutern gebratene Crevetten oder gebratene Pouletstreifen auf
Romanasalat in cremigem Dressing mit geschmolzenen Tomaten,
Croûtons, knusprig gebratenem Speck
und gereiftem Parmesan

CHF 26

Carpaccio vom Rind

Mit Rucola, Artischocken, Schnittlauch-
Crème fraîche und konfiertem Eigelb
CHF 25

Blumenkohlmousse

Mit Pilzen und mariniertem Wildkräutersalat

CHF 21

Weitere Inspiration und saisonale Gerichte finden Sie
in der aktuellen Speisekarte.

Suppen

Festtagssuppe vom Tafelspitz

Mit Siedfleisch, Brätnocken, Kräuterflädli,
Wurzelgemüse und Schnittlauch

CHF 16

Geröstete Tomatensuppe

Würzige Suppe von gerösteten und geräucherten Tomaten
mit frischem Basilikum und am Knochen gereiftem Bergschinken

CHF 15

Bündner Corn Chowder

Maiscremesuppe mit jungen Zwiebeln,
geröstetem Bergmais und Spicy Popcorn

CHF 15

Leichtes Champagner-Kartoffelsüppchen

Mit Jakobsmuschel

CHF 17

Fischgerichte

Als Zwischengang oder Hauptgericht*

Gebratene Riesengarnelen

Mit Pesto-Spaghettini und gedörrten Tomaten

CHF 35

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet

Mit mediterranem Gemüse in Bouillabaisse

CHF 39

Gebratenes Forellenfilet

Auf Röstkartoffelsalat mit mariniertem Radieschen und Rucola

CHF 36

Auf der Haut gebratener Zander

In Schnittlauch-Beurre blanc auf sautierten Dill-Gartengurken und Röstkartoffelstampf

CHF 38

* Als Zwischengang kosten diese Gerichte zwei Drittel des Originalpreises.

Hauptgerichte

Tranchen vom in Kräutern gebratenen Entrecôte

Auf Caponata mit gerösteten Kartoffeln,
Sauce Romesco und mariniertem Rucola

CHF 49

Gebratenes Filet vom Kalb

Mit mariniertem Wurzelgemüse, frischem Meerrettich
und jungen Kartoffeln in Petersilienbutter

CHF 55

Gefülltes Mistkratzerli

Auf einem Gröstel von Mais, Bohnen, Oliven,
Tomaten und angebratenem Minilattich

CHF 43

Lammhüfte

Auf buntem Bohnencassoulet,
mit geschmolzenen Tomaten
und Kartoffelcrunch

CHF 44

Chateaubriand

Mit buntem Gemüse der Saison, gratinierter Tomate
und jeweils einer Beilage und Sauce nach Wahl:

Pommes frites, Kartoffelgratin oder Weissweinrisotto
Sauce béarnaise, Cognac-Rahmsauce oder Café de Paris-Butter

CHF 65



Vegetarische Hauptgerichte

Randenrisotto

Mit gebratenem grünem Spargel, geschmolzenen Kirschtomaten und geriebenem Bergkäse

CHF 32

Strozzapreti in Parmesansauce

Mit Zucchininudeln, Erbsen, Waldpilzen und Basilikumpesto

CHF 30

Orecchiette in weissem Tomatenschaum

Mit Broccoliröschen, Pinienkernen, Kirschtomaten und gehobeltem Peccorino

CHF 29

Vegetarische Capuns

In Milchbouillon geschmort, mit bunten Gemüsestreifen und Bergkäse

CHF 33

Dessert und hausgemachte Glaces

Petit Dessert im Gläsli

z.B. Dänemark, Nesselrode, Romanoff

CHF 8

Unsere saisonalen Desserts finden Sie in der Lasterkarte.

Weinauswahl

Bei Gruppen ab 15 Personen sind wir für eine vorgängige Weinauswahl dankbar. So können wir sicherstellen, dass genügend Flaschen bereitgestellt werden.

Auf unserer Webseite finden Sie unsere Weinauswahl.



Gut zu wissen

Einheitsmenü und Vorbestellzeit

Ab 13 Personen muss ein einheitliches Menü gewählt werden. Wir bieten Ihnen mehrere Menüs an, bitten Sie aber, ein einzelnes Menü (plus gegebenenfalls eine vegetarische Alternative) auszusuchen. Um Foodwaste und unnötige Einkaufswege/Personaleinsätze zu vermeiden, sind wir darauf angewiesen, die Menüauswahl und die Personenanzahl 14 Tage vor dem Anlass zu erfahren.

Stornogebühren

Natürlich gibt es die Situation, dass einzelne Personen kurzfristig nicht teilnehmen können. Hier versuchen wir so kulant wie möglich zu sein, müssen aber trotzdem an unseren Stornoregeln festhalten:

5 Tage vor dem Anlass	20% vom vereinbarten Gesamt-Menüpreis
2 Tage vor dem Anlass	50% vom vereinbarten Gesamt-Menüpreis
1 Tag vor dem Anlass	80% vom vereinbarten Gesamt-Menüpreis

Zahlungsart

Sie dürfen vor Ort mit Karte oder in bar, aber auch gerne im Nachhinein per Rechnung bezahlen. Wenn Sie möchten, dass die Teilnehmer selbst bezahlen, ist es sehr wichtig, dass wir (und auch die Teilnehmer!) im Voraus darüber informiert sind.

Exklusivmiete unserer Räume

Für Exklusivmieten unserer Räumlichkeiten gelten folgende Mindestkonsumationsbeträge:

		Abend	*Mittag*
Restaurant Exklusivmiete	40 – 75 Pers.	CHF 5'000	CHF 2'800
Bürgerstube Exklusivmiete	20 – 40 Pers.	CHF 2'500	CHF 1'200

Für Servicestunden ausserhalb der Restaurantöffnungszeiten verrechnen wir CHF 43.00 pro Mitarbeitenden in der Stunde.

Die Verlängerung der Polizeistunde (ab 0.00 Uhr) wird von uns bei Bedarf bei der Polizei beantragt und dem Veranstalter weiterverrechnet.

Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.