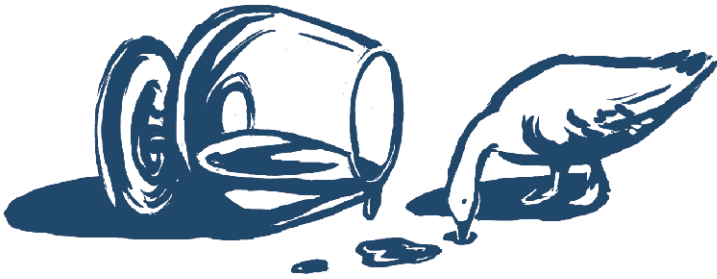


Ihr Anlass soll im
Gansplatz stattfinden?



Gute Wahl!

Liebe Gäste

Sie haben das Gasthaus Gansplatz als Lokal für Ihre Veranstaltung ausgewählt? Eine gute Entscheidung, wir werden alles geben, den Anlass kulinarisch toll zu inszenieren. Wir stellen Ihnen nicht einfach nur Tellergerichte zur Auswahl, sondern gehen auf die spezifischen Bedürfnisse von Gruppen ein. Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten inspirieren.

Wussten Sie, dass wir im ersten Stock unsere Bürgerstube (Platz für bis zu 42 Personen) exklusiv für Gruppen anbieten? Diese kann nicht nur für Bankette sondern auch für Sitzungen, Vorträge oder ähnliches gebucht werden. Weitere Informationen dazu finden Sie im hinteren Teil der Broschüre.

Bei der Organisation sind Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne behilflich, rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns ein Mail.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Gansplatz-Team



«Wir werden alles geben,
den Anlass *kulinarisch toll zu inszenieren.*»



«Unsere drei *beliebtesten Klassiker* auf einem Teller!»

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, Spätzli oder Safranrisotto

CHF 41.50 pro Person

Bitte berücksichtigen Sie, dass die Cordon bleus nicht ausgetauscht werden können, da sie für diesen Teller in einem Spezialformat vorbereitet werden.

Cordon bleu Menu

Blattsalat

Degustationsteller

Vanilleglace
mit heissen Beeren

CHF 58.50

Vier Jahreszeiten im Gansplatz

Frühling

Spargelcremesuppe

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
Butternudeln und Gemüse

Frische Erdbeeren
mit Vanilleglace und Schlagrahm

Preis nach Absprache

Sommer

Melone mit Rohschinken

Eierschwämmliisuppe

Lammrücken mit Rosmarinjus
Neue Kartoffeln und Ratatouille

Zweierlei Sorbet mit Früchten

Preis nach Absprache

Herbst

Hirschcarpaccio mit Käsehobel

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

Hirschfilet am Stück gebraten
mit Pilzrahmsauce
Spätzli und Gemüse

Gebackene Apfelküchli
mit Vanilleglace und Vanillesauce

Preis nach Absprache

Winter

Melone mit Rohschinken

Eierschwämmliisuppe

Lammrücken mit Rosmarinjus
Neue Kartoffeln und Ratatouille

Zweierlei Sorbet mit Früchten

Preis nach Absprache

Gansplatz Klassiker

Menuempfehlungen des Küchenchefs

Tomatencremesuppe
mit Gin und Rahmhaube

Gebratenes Schweinssteak
an Pilzrahmsauce
Butternudeln und Gemüse garnitur

Caramelköpfler mit Rahm

CHF 47.50 pro Person

Tomaten-Mozzarella-Salat

Gebratene Maispouletbrust
mit Portweinrisotto und Saisongemüse

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

CHF 50.00 pro Person

Nüsslisalat mit Speck,
Ei und Croûtons

Flädli-Suppe

Glasierter Kalbsbraten
an Rahmsauce
Kartoffelgratin und Saisongemüse

Vanilleglace mit heißen Beeren

CHF 58.50 pro Person

Gemischte Blattsalate mit Rauchlachsstreifen

Rieslingcremesuppe mit Trauben und Croûtons

Schweinsfiletmedaillons
an Cognacrahmsauce
Röstikroketten und Gemüse garnitur

Lauwarmes Schokoküchlein
mit flüssigem Kern und Vanilleglace

CHF 67.50 pro Person

Einzel Speisen zur Auswahl

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate	CHF 8.50
Bunt gemischter Salat	CHF 10.50
Nüsslisalat mit Speckstreifen gehacktem Ei und Brotcroûtons	CHF 15.50
Tomaten-Mozzarella-Salat	CHF 14.50
Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	CHF 16.50
Flädli-suppe	CHF 9.50
Tomatencremesuppe mit Gin und Rahmhaube	CHF 10.50
Rieslingcremesuppe mit Croûtons	CHF 11.50
Bündnerfleischcarpaccio mit gehobeltem Alpkäse	CHF 17.50
Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesanobel	CHF 19.50



Hauptspeisen

Hausgemachter Hackbraten Kartoffelstock und Gemüse garnitur	CHF 26.50
Gebratene Pouletbruststreifen an Pommerysenfsauce Butterspätzli und Gemüse garnitur	CHF 27.50
Pouletbrust mit Spinatfüllung auf Safranrisotto	CHF 28.50
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Polenta und Gemüse garnitur	CHF 30.50
Gebratene Maispouardenbrust auf fruchtigem Kartoffel-Mangoragout	CHF 31.50
Rosa gebratene Entenbrust mit Honigjus Portweinrisotto und Gemüse garnitur	CHF 34.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Champignons Butternudeln und Gemüse garnitur	CHF 35.50
Gebratenes Rindsentrecôte an Sauce Bernaise Pommes frites und Gemüse garnitur	CHF 41.50
Rindsfilet an Morchelsauce Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	CHF 51.50



Nachspeisen

Caramelglace mit Caramelsauce	CHF 8.50
Eiskaffeebecher	CHF 8.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	CHF 8.50
Vanilleglace mit heissen Beeren	CHF 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	CHF 8.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	CHF 9.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Saisonalen Früchten umlegt	CHF 9.50
Zweierlei Sorbet mit Früchtegarnitur	CHF 9.50
Gebackenes Apfelküchli mit Vanilleglace und Vanillesauce	CHF 12.50
Zweierlei Schokoladenmousse	CHF 12.50
Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglace	CHF 13.50



Apéros und Sitzungen

Sie benötigen unserer Bürgerstube im ersten Stock als Sitzungszimmer und hätten gerne eine kulinarische Stärkung dazu? Wir bieten Ihnen eine Vielzahl an Kreationen an, welche sich für diese Art der Veranstaltung eignen.

Fleischteller mit Rohschinken, Kochschinken, Fleischkäse, Salami und Käse	CHF 18.50
Gemischter Käseteller	CHF 19.50
Bündnerteller mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck und Alpkäse	CHF 24.50

Apéro

Mini Wurstweggen
Mini Käsetaschen
Mini Pizza
Mini Schinkengipfeli
Mini Käseküchlein
Canapés

Fingerfood

Mini Frühlingsrollen mit Sweet Chilli-Sauce
Meatballs
Saisonale Suppe im Shotglas
Marinierter Pouletspiess
Melone-Rohschinkenspiess
Käsewürfel mit Trauben

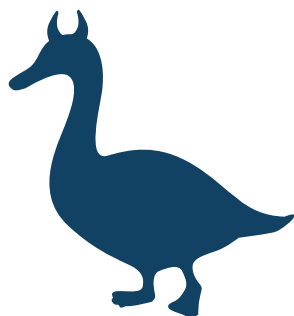
Preise nach Absprache

Das Altstadt- Sitzungszimmer

Die Bürgerstube kann für Bankette als auch für Sitzungen in Reihen oder in U-Form bestuhlt werden. Ein Beamer mit Leinwand kann dazugemietet werden.

Parkieren

In der Churer Altstadt ist das Parkieren nicht möglich, jedoch hat es in unmittelbarer Nähe das Parkhaus Arcas, welches täglich geöffnet ist. Das Parkhaus ist kostenpflichtig.



«Ob *verschwörerische Geheimtreffen* oder *offizielle Versammlung*, idealer Veranstaltungsort ist unsere Bürgerstube im ersten Stock.»

Gut zu wissen

Bankette in der Bürgerstube sind ab 25 Personen möglich.

Für die Belegung der Bürgerstube ohne Mahlzeiten verrechnen wir CHF 50.00 Raummiete. Die Servicedienstleistungen sind während den Öffnungszeiten inbegriffen.

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

Die Miete für unseren hochwertigen Beamer mit Leinwand beträgt CHF 45.00. Der Beamer muss vorbestellt werden.

Bitte beachten Sie, dass wir bei kurzfristigen Absagen eine Aufwandsentschädigung verrechnen müssen. Diese beträgt, falls nichts anderes vereinbart:

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

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. 7.7% MwSt.