

Herzlich willkommen im Gasthaus Gansplatz

Sie befinden sich in der Hochburg des Fleischgenusses. Als Beilage servieren wir saisonales Gemüse und Salat vom Lindenhof in Mels. 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.

Wir wünschen «An Guata»!

Der passende Wein

schnell gefunden

Ein Sommerlich-Fruchtiger

Sauvignon blanc, VdT Castilla y Leon,
Spanien – 2018

CHF 42.00



Aus der Region

Malanser Scuverta,
Wegelin – 2015/16

CHF 62.00



Zu unseren Kult-Cordon bleus

C'D'C Rosso IGT,
Cristo di Campobello – 2017

CHF 46.00

Liebling der jungen Gäste

Kumarod Rot, Johann Schwarz – 2015

CHF 54.00



Ein Schnäppchen

Quercarossa Marema,
Toscana – 2014

CHF 36.00

Ein Bordeaux-Blend

Poggio Bestiale DOC,
Fattoria di Magliano – 2013

CHF 62.00



Vorspeisen

Blattsalat der Saison		CHF 8.50
Gemischter Salat der Saison		CHF 10.50
Bündner Gerstensuppe		CHF 10.50
Churer Rieslingcrèmesuppe mit Croûtons		CHF 11.50
Karotten-Ingwer-Suppe		CHF 11.50
Rindsbouillon mit Flädli		CHF 11.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei		CHF 15.50
Vitello Tonnato mit Salatbouquet		CHF 18.50
Bunter Blattsalat mit Feigen, Rohschinken und Büffelmozzarella		CHF 15.50
Caesar Salat	Vorspeise	CHF 16.50
Blattsalat, Avocado, Tomate, gebratene Pouletbrust und gebratener Speck	Hauptspeise	CHF 26.50
Klassisches Rindstartar		CHF 22.50
mit gehackten Essiggurken, Zwiebeln, Kapern, Gewürzen und Toast		

Sommergerichte



Entrecôte «Café de Paris» (220g) dazu Pommes frites und Gemüse	CHF 41.50
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste dazu Butterspätzli und Gemüse	CHF 39.50
Zanderfilet im Speckmantel auf mediterranem Risotto	CHF 34.50
Bandnudeln mit Rauchlachs und Rucola an Zitronen-Rahmsauce	CHF 31.50
Kalbs-Saltimbocca mit Kräuterrisotto und Sommergemüse	CHF 39.50
Sautierte Lammwürfel in Curry-Gemüsesauce mit Butterreis	CHF 39.50
Sommerliche Gemüse-Spätzlipfanne an leichter Kräuterrahmsauce	CHF 29.50
Rindsfilet an Pfefferrahmsauce dazu Pommes frites und Gemüse	CHF 47.50



Unsere Cordon bleus

<i>Bündner-Cordon bleu</i>	CHF 29.50
Schweins-Cordon bleu mit Bündner Rohschinken und Bergkäse gefüllt	
<i>Rustico-Cordon bleu</i>	CHF 32.50
Schweins-Cordon bleu im Speckmantel mit Kochschinken, Zwiebeln und Bergkäse gefüllt	
<i>Grischa-Cordon bleu</i>	CHF 36.50
Kalbs-Cordon bleu mit Bündnerfleisch und Bergkäse gefüllt	
<i>Äpler-Cordon bleu</i>	CHF 37.50
Kalbs-Cordon bleu mit Salsiz und Bergkäse gefüllt	
<i>Poulet-Cordon bleu</i>	CHF 32.50
mit Frischkäse, Kräutern und Schinkenwürfeln gefüllt	

Alle Cordon bleus servieren wir Ihnen mit einer Gemüse garnitur nach Saison und einer Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Röstikroketten, Spätzli oder Safranrisotto

Unsere Cordon bleus 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, Spätzli oder Safranrisotto

CHF 41.50

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

Sommer-Cordon bleu

Kalbs-Cordon bleu
mit Rohschinken, Rucola, getrockneten Tomaten
und Mozzarella gefüllt, dazu Pommes Frites
und Gemüse garnitur

CHF 37.50



Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

Bündner & Schweizer Klassiker

Überbackene Pizokel mit Tomaten, Spinat und Käse	CHF 25.50
Capuns mit Rezept von Charly Bieler an einer Milchrahmsauce	CHF 27.50
Egliknusperli mit Tartarsauce dazu Butterkartoffeln und Saisongemüse	CHF 29.50
Geschnetzelte Kalbsleberli mit frischen Kräutern, Butterrösti und Saisongemüse	CHF 37.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» serviert mit Butterrösti und Saisongemüse	CHF 37.50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Saisongemüse	CHF 38.50
Gebratene Rindsfiletstreifen an Pommery-Senfsauce dazu Butterspätzli und Saisongemüse	CHF 38.50
Klassisches Rindstartar mit gehackten Essiggurken, Zwiebeln, Kapern, Gewürzen und Toast	CHF 31.50



Bündner Menü

Unsere beliebtesten Klassiker in einem Menü vereint!

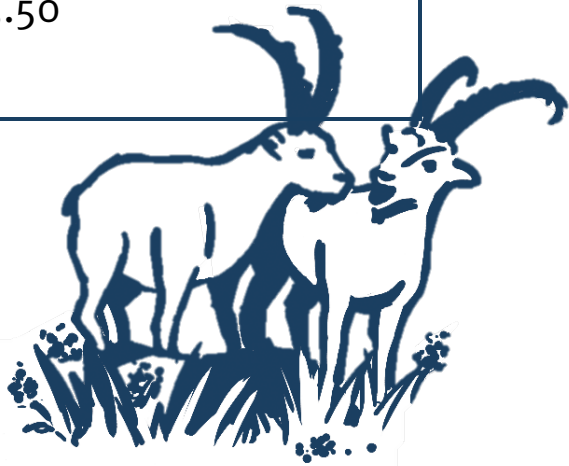
Bündner Gerstensuppe

Pizokel mit Tomaten und Spinat

Capuns an Milchrahmsauce

Bündner Eisbecher
mit karamellisierten Baumüssen

CHF 43.50



Fleischherkunft

Rindsfilet, Kalb, Schwein, Poulet und Wurstwaren: Schweiz

Rindsentrecôte: USA*

Lamm: Irland

Egli: Schweiz

Wildfleisch: Österreich

Zander: Norwegen

Forelle: Norwegen

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

Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen gibt unser Fachpersonal gerne Auskunft.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

Auszug aus unserer Dessertkarte

Panna Cotta mit Fruchtsauce	CHF 10.50
Hausgemachtes Caramelköpfl mit Rahm	CHF 10.50
Gebackene Apfelküchlein mit Vanilleglacé und Vanillesauce	CHF 12.50
Hausgemachtes Tiramisù	CHF 12.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglacé	CHF 12.50
Alpkäse vom Chäs-Fritz mit Birnenbrot und hausgemachten Feigen-Chutney	CHF 15.50