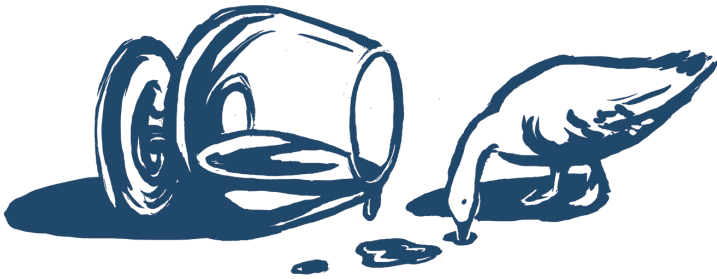


Ihr Anlass soll im
Gansplatz stattfinden?



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 35 Personen) exklusiv für Gruppen anbieten? 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

Blattsalat

Bündner-Cordon bleu

Rustico-Cordon bleu

Grischa-Cordon bleu

Serviert mit einer Gemüse garnitur und einer Beilage nach Wahl:
Pommes Frites, Röstikroketten, Spätzli oder Safranrisotto

Vanilleglace
mit heissen Beeren

CHF 58.50 pro Person

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

Blattsalat an Kürbiskern dressing
und gerösteten Kürbiskernen

Steinpilzcrèmesuppe

Rosa Hirschentrecôte
am Stück gebraten
Spätzli und Rotkraut

Rosmarin Panna Cotta
mit marinierten Waldbeeren

CHF 64.00 pro Person

Blattsalat mit marinierten Erdbeeren und Feta

Karotten-Ingwersuppe

Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Rosmarin Kartoffeln und Gemüse

Saisonales Parfait
mit marinierten Beeren

CHF 67.50 pro Person

Nüsslisalat
mit Speck und Ei

Flädლისuppe

Glasierter Kalbsbraten
an Rahmsauce
Kartoffelgratin und Saisongemüse

Vanilleglacé mit heissen Beeren

CHF 58.50 pro Person

Caesar Salat mit Avocado

Rieslingcremesuppe mit Croûtons

Schweinsfiletmedaillons
an Cognacrahmsauce
Röstikroketten und Gemüse garnitur

Lauwarmes Schokoküchlein
mit flüssigem Kern und Vanilleglacé

CHF 67.50 pro Person

Gut zu wissen

Bankette im Restaurant sind für max. 55 Personen möglich.

Bankette in der Bürgerstube sind für max. 35 Personen möglich.

Für die Herbstsaison 2020 gelten für Exklusivmieten unserer Räumlichkeiten folgende Mindestkonsumationsbeträge:

		Abend	Mittag
Restaurant Exklusivmiete	55 Pers.	CHF 5'000	CHF 2'800
Bürgerstube Exklusivmiete	35 Pers.	CHF 2'500	CHF 1'200

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

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.