

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

Zum Wild

Ilatraia IGT
Brancaia Maremma – 2016
CHF 85.00



Aus der Region

Anna, G.-B. von Tscherner – 2014
CHF 78.00



Zu unseren Kult-Cordon Bleus

Ontaneta, Triacca – 2012
CHF 68.00



Liebling der jungen Gäste

Kumarod Rot, Johann Schwarz – 2015
CHF 54.00



Ein Schnäppchen

Brancaia TRE, IGT – 2019
CHF 48.00



Ein Bordeaux-Blend

Poggio Bestiale DOC,
Fattoria di Magliano – 2013
CHF 65.00

Vorspeisen

Blattsalat der Saison	CHF 9.50
Gemischter Salat der Saison	CHF 10.50
Churer Rieslingcrèmesuppe mit Croûtons	CHF 11.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernschaum	CHF 12.50
Nüsslisalat mit Speck und lauwarmen Pilzen	CHF 18.50
Wild-Capuns mit sautierten Pilzen und Speck an Wildrahmsauce	CHF 18.50
Hausgebeizte Lachsforelle an Orangen-Rotkraut- Salat und Preiselbeer-Senfcrème	CHF 17.50
Frisches Rindstatar «klassisch zubereitet» mit Toast und Butter	CHF 22.50



Herbstmenü

Kürbiscrèmesuppe

oder

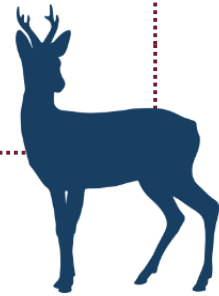
Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen und Speck

Gebackenes Schnitzel vom Hirschentrecôte
im Kürbiskernmantel

mit hausgemachten Butterspätzli, glasierten Marroni,
Rosenkohl, Preiselbeer-Birne
und hauseigenem Apfelrotkraut

Rosmarin Panna cotta

CHF 52.50



Rehrücken-Menu «Gansplatz»

Kürbiscrèmesuppe

oder

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen und Speck

Rosa gebratener Rehrücken im Kräutermantel

mit hausgemachten Butterspätzli, glasierten Marroni,
Rosenkohl, Preiselbeer-Birne
und hauseigenem Apfel-Rotkraut

Quarkparfait mit marinierten Waldbeeren

CHF 68.50



Herbst- & Wildgerichte



Hausgebeizter Hirschpfeffer
mit Pilzen und Speck garniert CHF 35.50

Wildgeschnetzeltes
an Cognac-Rahmsauce CHF 36.50

Gebackenes Schnitzel vom Hirschentrecôte
im Kürbiskernmantel CHF 39.50

Rosa gebratener Rehrücken im Kräutermantel CHF 49.50

Wir servieren alle unsere Wildgerichte mit hausgemachten Butterspätzli,
glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne und hauseigenem Apfel-Rotkraut

Pulled Goose Burger mit Orangen-Rotkraut-Salat,
Preiselbeer-Senf und Pommes frites CHF 37.50

Kürbis-Pizokel mit Kürbiskernen CHF 29.50

Wild-Capuns mit sautierten Pilzen und Speck
an Wildrahmsauce CHF 32.50

Steinpilzrisotto mit sautierten Waldpilzen
Heidelbeeren und Birne CHF 34.50

Vegetarischer Wildteller CHF 34.50

Unsere Kult-Cordon bleus

Classico-Cordon bleu

Schweins-Cordon bleu mit Kochschinken
und Bergkäse gefüllt

CHF 29.50

Bündner-Cordon bleu

Schweins-Cordon bleu mit Bündner Rohschinken
und Bergkäse gefüllt

CHF 32.50

Grischa-Cordon bleu

Kalbs-Cordon bleu mit Bündnerfleisch
und Bergkäse gefüllt

CHF 39.50

Unsere Cordon bleus servieren wir Ihnen mit einer Gemüse garnitur nach
Saison und einer Beilage nach Wahl: Pommes frites, Röstikroketten,
Weissweinsrisotto oder Spätzli.

Unsere Cordon bleus sind auch als Fitness-Teller erhältlich, serviert mit
einem bunten Salatteller.

Bündner & Schweizer Klassiker

Hausgemachte Capuns an Milchrahmsauce	CHF 31.50
Geschnetzelte Kalbsleberli mit frischen Kräutern dazu Butterrösti und Saisongemüse	CHF 37.50
Kalbsgeschnetzeltetes «Zürcher Art» serviert mit Butterrösti und Saisongemüse	CHF 37.50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Saisongemüse	CHF 39.50
Frisches Rindstatar «klassisch zubereitet» mit Toast und Butter	CHF 31.50

Fleischherkunft

Kalb, Schwein und Wurstwaren: Schweiz Rind: Schweiz
Lachsforelle: Schweiz, EU* Wild- und Gänsefleisch: EU*

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.
Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen gibt unser Fachpersonal gerne Auskunft.

Unsere Herbstdesserts

Rosmarin-Panna cotta	CHF 11.50
Vermicelles mit Rahm	CHF 12.50
Quarkparfait mit marinierten Waldbeeren	CHF 12.50
Coupe Nesselrode	CHF 14.50
Vermicelles mit Vanilleglacé und Meringues dazu Rahm	Mini CHF 12.50
Apfelstrudel mit Vanilleglacé und Rahm	CHF 12.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, marinierten Waldbeeren und Vanilleglacé	CHF 12.50
Alpkäse mit Birnenbrot und hausgemachtem Feigen-Chutney	CHF 15.50