

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 Winterlicher

Ilatraia IGT
Brancaia Maremma – 2016
CHF 85.00



Aus der Region

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



Zu unseren Kult-Cordon Bleus

Nicolò, Bindi Sergardi, 2017
CHF 58.00

Liebling der jungen Gäste

Kumarod Rot, Johann Schwarz – 2015
CHF 58.00



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
Winterlicher Blattsalat mit Heidelbeeren und gerösteten Baumnüssen	CHF 17.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	CHF 16.50
Bündner Gerstensuppe	CHF 12.50
Churer Rieslingcrèmesuppe mit Croûtons	CHF 11.50
Kartoffel-Topinambur-Crèmesuppe mit schwarzem Trüffel-Urkartoffelschaum	CHF 16.50
Gebeizte Lachsforelle an Orangen-Rotkraut- Salat mit gerösteten Baumnüssen	CHF 18.50
Frisches Rindstatar «klassisch zubereitet» mit Toast und Butter	CHF 22.50



Wintermenü

Winterlicher Blattsalat mit gerösteten Baumnüssen
und Heidelbeeren

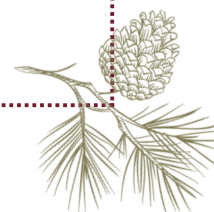
oder

Kartoffel-Topinambur-Crèmesuppe
mit schwarzem Trüffel-Urkartoffelschaum

Chateaubriand vom Schweizer Rind
mit Sauce Béarnaise,
dazu Gemüse und Pommes frites

Quarkparfait mit marinierten Beeren
und Rahm

CHF 79.50





Bündner Menü

Winterlicher Blattsalat mit gerösteten Baumnüssen
und Heidelbeeren

oder

Bündner Gerstensuppe

Secreto vom Duroc-Alpschwein
mit Capuns und Coleslaw

Rosmarin-Panna cotta mit marinierten Beeren

CHF 64.00



Wintergerichte



Kalbstomahawk mit Pommes frites und Coleslaw	CHF 56.00
Chateaubriand vom Schweizer Rind mit Pommes frites und Coleslaw	CHF 56.00
Secreto vom Duroc-Alpschwein mit Pommes frites und Coleslaw	CHF 39.50
Pulled Goose Burger gezupfte Gänsekeule auf Sesambuns mit Pommes frites und Coleslaw	CHF 38.50
Zu unseren Steakhouse-Gerichten servieren wir Ihnen wahlweise Sauce Béarnaise oder Trüffeljus.	
Aufpreis für getrüffelte Pommes frites	CHF +2.50
Bandnudeln mit Rindsfiletspitzen an sämiger Trüffelsauce	CHF 39.50
Parmesanrisotto mit geschmorten Randen und schwarzem Trüffel-Urkartoffelschaum	CHF 29.50
Gratinierte Pizokel mit Steinpilzwürfeln, Spinat und gerösteten Baumnüssen	CHF 32.50

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,
Weissweinrisotto oder Safranrisotto.

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, Rind und Wurstwaren: Schweiz Lachsforelle: Schweiz, EU*
Gänsefleisch: EU*

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

Unsere Winterdesserts

Rosmarin-Panna cotta mit marinierten Beeren	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