

Herzlich willkommen im Gasthaus Gansplatz



Wir wünschen Ihnen einen genussvollen
Aufenthalt und schon jetzt «An Guata»!

Zum Einstieg

Der passende Wein – schnell gefunden

Ein Winterlicher

Bela Rex, Albert Gesellmann
Mittelburgenland – 2018
Cabernet Sauvignon, Merlot
CHF 108.00



Aus der Region

Pinot Noir Monolith, Weingut zur
Sonne, Christian und Francisca
Obrecht, Jenins, 2020
CHF 85.00

Zu unseren Kult-Cordon Bleus

Nicolò, Bindi Sergardi,
Monteriggioni, 2017
Sangiovese
CHF 58.00



Liebling der jungen Gäste

Masetto Nero Dolomiti, Endrizzi, 2019
Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein
und Teroldego
CHF 58.00



Ein Schnäppchen

Brancaia TRE, 2020
Sangiovese, Merlot,
Cabernet Sauvignon
CHF 49.00

Unser super Supertuscan

Concerto, Marchesi Mazzei, 2019
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
CHF 105.00



... oder in unserer Weinkarte den Lieblingswein aussuchen

Vorspeisen

Blattsalat der Saison ✓	CHF 9.50
Gemischter Salat der Saison ✓	CHF 11.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	CHF 16.50
Churer Rieslingcrèmesuppe mit Croûtons ✓ und Rahmhäubchen	CHF 11.50
Ziegenkäse-Meerrettichmousse ✓ auf Randencarpaccio mit Zitronen-Thymianöl und schwarzer Baumnuß	CHF 16.50
Hausgemachte Capuns an Milchrahmsauce	CHF 16.50
Frisches Rindstatar «klassisch zubereitet» mit Toast und Butter	CHF 22.50



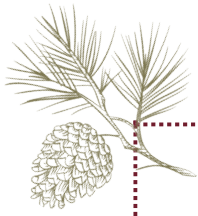
Wintermenü

Nüsslisalat mit Dörripflaumen
im Rohschinkenmantel
und gerösteten Baumnüssen

Tournedos Rossini mit getrüffeltem Kartoffelstock
und Portweinzwiebelconfit

Rosmarin-Panna cotta
mit marinierten Waldbeeren

CHF 82.00



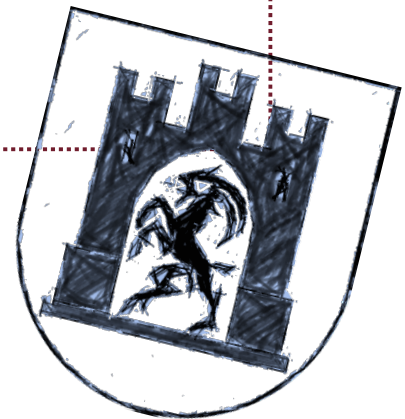
Churer Menü

Churer Rieslingcrèmesuppe mit Croûtons
und Rahmhäubchen

Churer Fleischtorte
mit buntem Salatteller

Bündner Nusscoupe
Baumnussglace mit karamellisierten
Baumnüssen und Rahm

CHF 53.00



Wintergerichte



Tournedos Rossini mit getrüffeltem Kartoffelstock und Portweinzwiebelconfit	CHF 56.50
Simmentaler Rindsfiletsteak an Jus vom suura Moscht mit Steakhouse-Fries und einem Gemüsebouquet	CHF 49.00
Falschi Schnegga mit Steinpilzbramata und grilliertem Salatherz	CHF 41.00
Pizokel mit Blattspinat, Cherrytomaten ✓ und gerösteten Walnüssen, mit Käse überbacken	CHF 31.00
Grilliertes Römersalatherz auf Steinpilzbramata mit glasierten Weintrauben und Chili-Popcorn	CHF 32.50

Unsere Kult-Cordon bleus

Classico-Cordon bleu

Schweins-Cordon bleu mit Kochschinken
und Bergkäse gefüllt

CHF 31.00

Bündner-Cordon bleu

Schweins-Cordon bleu mit Bündner Rohschinken
und Bergkäse gefüllt

CHF 33.50

Grischa-Cordon bleu

Kalbs-Cordon bleu mit Bündnerfleisch
und Bergkäse gefüllt

CHF 41.00

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
Churer Fleischtorte mit buntem Salatteller	CHF 29.50
Geschnetzelte Kalbsleberli mit frischen Kräutern dazu Butterrösti und Saisongemüse	CHF 38.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» serviert mit Butterrösti und Saisongemüse	CHF 39.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Saisongemüse	CHF 41.00
Frisches Rindstatar «klassisch zubereitet» mit Toast und Butter	CHF 31.50
Bündner Gerstensuppe	CHF 23.00

Fleischherkunft

Kalb, Schwein, Rind und Wurstwaren: Schweiz
Ente: Frankreich*

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

Unsere Winterdesserts

Caramelköpfler mit Rahm	CHF 10.50
Rosmarin-Panna cotta mit marinierten Waldbeeren	CHF 12.50
Coupe Jäger Vanilleglacé mit Röteli und eingelegten Sauerkirschen	CHF 13.50 Mini CHF 11.50
Vermicelles mit Rahm	CHF 12.50
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglacé, Meringues und Rahm	CHF 14.50 Mini CHF 12.50
Apfelstrudel mit Vanilleglacé und Rahm	CHF 12.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, marinierten Waldbeeren und Vanilleglacé	CHF 14.50
Alpkäse mit Birnenbrot und hausgemachtem Feigen-Chutney	CHF 15.50

