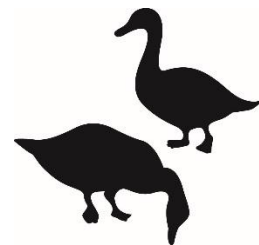


Mittag im Gansplatz



Unsere Empfehlung der Woche

Rehgeschnetzeltes

mit Steinpilzknödeln und Apfelrotkraut
CHF 28.00

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Salat, Suppe oder Glacé

Dienstag, 21. November 2023

Hausgebeizter Hirschkopfer

mit Butterspätzli und Apfelrotkraut
CHF 27.00

Mittwoch, 22. November 2023

Pouletschenkel-Steak an Paprikarahmsauce

mit Butternudeln und Gemüse
CHF 23.00

Donnerstag, 23. November 2023

Hausgemachter Wildhackstrudel

mit Eierschwämmli und rahmigem Rotkraut
CHF 22.00

Freitag, 24. November 2023

Makrelen-Curry

mit Asiagemüse und Jasminreis
CHF 22.00

Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch stammen aus der Schweiz, das Wildfleisch aus der Schweiz und EU, Makrele aus Frankreich.

Unser Hausapéritif

Rosato Mio CHF 10.50

Unsere Weinempfehlung

Monolith Pinot Noir 2016 1 dl CHF 14.00

Chr. & F. Obrecht, Jenins 7.5 dl CHF 98.00

Chardonnay 1 dl CHF 14.00

Georg & Marco Fromm, Malans 7.5 dl CHF 95.00

Saisonhit

Rindsfiletspitzen mit Café de Paris,
Pommes frites und Gemüse, CHF 36.00

Noisette-Öl-konfiertes Alpenlachsfilet
auf Randen-Couscous, fermentiertem
Meerrettich, schwarzem Knobli-
Aioli und Balsamico-Kaviar CHF 44.00

Rote Beete-Nockerln ✓
mit gerösteten Nussbutter-Bröseln
würzigem Alpkäse, Babybirne
und Wildkräutern CHF 36.00

Mittags-Cordon bleu

Schweins-Cordon bleu mit Alpkäse und
Schinken gefüllt, dazu Pommes frites oder
auf Blattsalat serviert

CHF 29.00

Gänsegeschnatter

Ab heute unsere Wintermenüs genießen!

Es wird wieder kalt und garstig – erfreuen Sie sich deshalb an unseren neuen **Wintermenüs**. Sie werden Ihr Herz erwärmen!

Wir freuen uns auf Sie – Ihr Gansplatz-Team

Unsere Klassiker

Wienerschnitzel vom Kalb
mit Pommes frites
und Saisongemüse CHF 41.00

Hausgemachte Capuns
an Milchrahmsauce CHF 32.00

Beef-Tatar mit Toastbrot und Butter CHF 32.00