

# Herzlich willkommen im Gasthaus Gansplatz



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

# Zum Einstieg

---

## *Der passende Wein – schnell gefunden*

---

### **Zum Spargel**

Pino Gris, Weinbau Von Tschamer,  
Chur – 2021  
CHF 68.00



### **Local Hero**

Monolith  
Obrecht, Weingut zur Sonne,  
Jenins, 2019  
CHF 98.00



### **Zu unseren Kult-Cordon Bleus**

Nicolò, Bindi Sergardi,  
Monteriggioni, 2019  
Sangiovese  
CHF 58.00

### **Liebling der jungen Gäste**

Lagrein, Kellerei Muri-Gries, 2021  
CHF 61.00



### **Ein Schnäppchen**

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

### **Unser super Supertuscan**

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

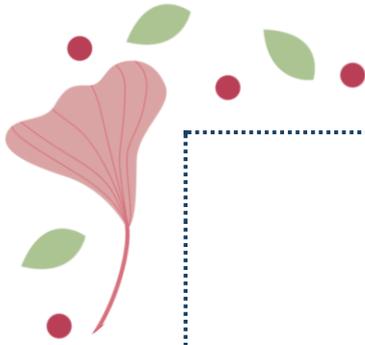


***... oder in unserer Weinkarte den Lieblingswein aussuchen***

# Vorspeisen

Blattsalat der Saison ✓	CHF 10.00
Gemischter Salat der Saison ✓	CHF 13.00
Marmoriertes Solei im Nüsslisalatnest, ✓ mit eingelegten Spargelspitzen, Frühlings- kräuter-Croûtons und Bärlauchdressing	CHF 17.00
Churer Rieslingcrèmesuppe mit glasierten ✓ Trauben, Croûtons und Rahmhäubchen	CHF 13.00
Crémiges Spargelsüppchen ✓ mit Rahmhaube und Frühlingskräuter-Croûtons	CHF 14.00
Tatar vom gebeizten Alpenlachs und Apfel ✓ im Cornet, auf rohmariniertem Babyspinat, Balsamico-Kaviar und Nussbuttercrumble	CHF 18.00
Frisches Rindstatar «klassisch zubereitet» mit Toast und Butter	CHF 23.00





## Gansplatz-Menü

Crèmiges Spargelsüppchen  
mit Rahmhaube und Frühlingskräuter-Croûtons

\*\*\*

Rosa gebratenes Hüftli vom Frühjahrschlamm  
mit Morchelpolenta, Frühlingsgemüse  
und Hollandaise-Espuma

\*\*\*

Weisses Schokoladencookie  
mit gefüllten Himbeeren, Joghurt-Himbeersorbet  
und weisser Schokoladenganache

CHF 72.00





## Leichter Genuss

Marmoriertes Solei im Nüsslisalatnest,  
mit eingelegten Spargelspitzen, Frühlings-  
kräuter-Croûtons und Bärlauchdressing

\*\*\*

Bärlauch-Quarknockerln  
auf weissem Donau-Spargel, Nussbuttercrumble,  
Frühlingskräutern und Sauce Hollandaise

\*\*\*

Joghurt-Himbeersorbet

CHF 61.00



# Saisonale Gerichte



Rosa gebratenes Hüftli vom Frühjahrschlamm mit Morchelpolenta, Frühlingsgemüse und Hollandaise-Espuma	CHF 46.00
Entrecôte vom Simmentalerrind mit neuen Kartoffeln, Frühlingsgemüse und Hollandaise-Espuma	CHF 46.00
Sous-vide gesottenes Kalbszüngli mit Kohlrabi-Estragonragout, Babyspinat und gebratenem Meerrettich-Hüttenkäseknödel	CHF 42.00
Alpenlachsfilet in der Bärlauchkruste auf Babyspinat, Erbse und Spargelspitzen, neuen Kartoffeln und Senfemulsion	CHF 42.00
Pizokel mit Blattspinat, Morcheln, Pinienkernen, ✓ überbacken mit Sauce Hollandaise	CHF 34.00
Bärlauch-Quarknockerln ✓ auf weissem Donau-Spargel, Nussbuttercrumble, Frühlingskräutern und Sauce Hollandaise	CHF 38.00

# 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 34.00

## ***Grischa-Cordon bleu***

Kalbs-Cordon bleu mit Bündnerfleisch  
und Bergkäse gefüllt

CHF 41.00

Unsere Cordon bleus servieren wir Ihnen mit einer Gemüsegarntur nach  
Saison und einer Beilage nach Wahl: Pommes frites, Röstikroketten  
oder Weissweinrisotto.

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



# Bündner & Schweizer Klassiker

Capuns nach Art des Hauses  
mit Speck und Wildkräutern CHF 32.00

Geschnetzelte Kalbsleberli mit frischen Kräutern  
dazu Butterrösti und Saisongemüse CHF 39.00

Kalbsgeschnetzelt «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 32.00

## ***Fleisch- und Brotherkunft***

Kalb, Schwein, Rind, Lamm, Alpenlachs, Wurstwaren und Brot: Schweiz



\*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

# Unsere saisonalen Desserts

Weisses Schokoladencookie CHF 16.00  
mit gefüllten Himbeeren, Joghurt-Himbeersorbet  
und weisser Schokoladenganache

Holunder-Panna cotta CHF 14.00  
mit marinierten Erdbeeren und Mojitosorbet

Hausgemachtes Ofenchüechli CHF 14.00  
mit Zitronen-Vanille-Mascarpone und frischen  
Erdbeeren

Kleine Käsekomposition CHF 20.00  
aus verschiedenen Schweizer Hart- und  
Weichkäsesorten mit saisonalen Früchten  
und Bündner Birnenbrot

Haben Sie schon unsere hausgemachten Glacés probiert?

Zwetschge-Fichtennadel je CHF 6.00  
Joghurt-Himbeersorbet  
Mojitosorbet  
Traube-Nuss  
Sauerrahm-Espresso

