

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

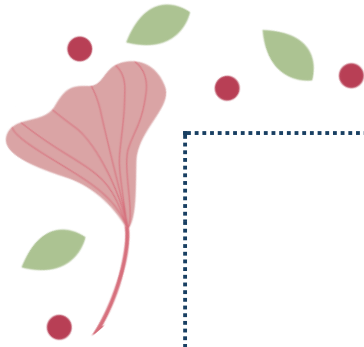


... oder in unserer Weinkarte den Lieblingswein aussuchen

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 Gemüsegar nitur 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

