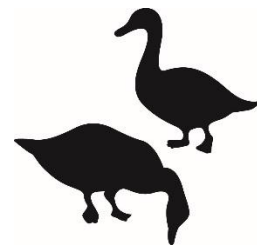


Mittag im Gansplatz



Unsere Empfehlung der Woche

Pouletschenkel-Steak

mit Randencouscous und Kräuterbutter
CHF 26.00

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Salat, Suppe oder Glacé

Dienstag, 9. Juli 2024

Siedfleischsalat

mit Kürbiskernöl, roten Zwiebeln auf Blattsalat
CHF 22.00

Mittwoch, 10. Juli 2024

Poulet-Saltimbocca

mit Randenockerl und gepickelten Randen
CHF 25.00

Donnerstag, 11. Juli 2024

Bauerngröstl

mit Spiegelei
CHF 24.00

Freitag, 12. Juli 2024

Ofenfleischkäse

mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln
CHF 23.00

Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch stammen aus der Schweiz.

Unser Hausapéritif

Apricot Spritz CHF 10.50

Unsere Weinempfehlung

Monolith, 2019 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

Pulled-Pork vom Alpschwein,
im hausgemachten Bierbrötchen,
mit Rettich und Hausmacher-
Senf CHF 42.00

Alpen-Zanderfilet im Speckmantel
auf Rucola, Heidelbeeren, Rhabarber-
Quinoa und Rauchmayonnaise CHF 45.00

Pizokel mit Baby-Spinat,-
grünem Pfeffer, gerösteten Pinien-
kernen und grünem Apfel CHF 34.00

Mittags-Cordon bleu

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

CHF 30.00

Gänsegeschnatter

Lust auf Sonnenschein!

Im Gansplatz fühlt man den Sommer. Geniessen Sie aus
unserer Sommerkarte auch unsere **sommerlichen
Spezialitäten!**

Wir freuen uns auf Sie – Ihr Gansplatz-Team!

Unsere Klassiker

Wienerschnitzel vom Kalbsrücken
mit Pommes frites
und Saisongemüse CHF 43.00

Capuns nach Art des Hauses
mit Speck und Wildkräutern CHF 33.00

Frisches Rindstatar vom Simmentaler
Rindsfilet, «klassisch zubereitet»,
mit Toast und Butter CHF 35.00