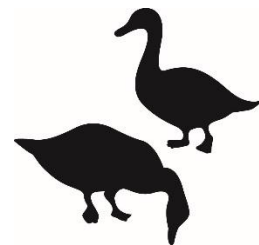


Mittag im Gansplatz



Unsere Empfehlung der Woche

Pouletschenkel-Steak

mit Steinpilzrisotto und Gemüsebouquet
CHF 27.00

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Salat, Suppe oder Glacé

Dienstag, 3. September 2024

Pikante Käsegriller

mit Bratkartoffeln und Krautsalat
CHF 23.00

Mittwoch, 4. September 2024

Gratinierte Crêpe

gefüllt mit Hackfleisch und Peperoni
CHF 24.00

Donnerstag, 5. September 2024

Bauernfleischkäse

mit Pommes frites, Gemüse und Spiegelei
CHF 24.00

Freitag, 6. September 2024

Paniertes Pouletbrustschnitzel

auf buntem Salatteller
CHF 24.00

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

Unser Hausapéritif

Apricot Spritz CHF 10.50

Unsere Weinempfehlung

Anna, 2020 1 dl CHF 13.00

Weinbau von Tscherner, Jenins 7.5 dl CHF 88.00

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

Sommerkarte – die letzten Tage!

Nutzen Sie noch die Chance und geniessen Sie bis Ende
Woche unsere **sommerlichen Spezialitäten** aus der à la
Carte.

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