

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

Pinot Blanc,
Jan Luzi, Sprecher von Bernegg,
Jenins, 2021
CHF 79.00



Local Hero

Pinot Noir Selvenen,
Georg & Marco Fromm,
Malans, 2021
CHF 91.00

Zu unseren Kult-Cordon bleus

Nicolò, Bindi Sergardi,
Monteriggioni, 2019
Sangiovese
CHF 58.00



Liebling der jungen Gäste

Lagrein, Kellerei Muri-Gries, 2023
CHF 61.00



Ein Schnäppchen

Brancaia TRE,
Sangiovese,
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 |
| Nüsslisalat an Bärlauchdressing, ✓ mit Ei, Spargelspitzen und Brotcrunch | CHF 17.00 |
| Churer Rieslingcrèmesuppe mit glasierten ✓ Trauben, Croûtons und Rahmhäubchen | CHF 13.00 |
| Crémiges Spargelsüppchen mit Rahmhaube, ✓ Frühlingskräutern und Brotcrunch | CHF 14.00 |
| Tafelspitzsülzchen im Glas mit Frühlingszwiebeln, eingelegten Spargeln und frischen Frühlingskräutern | CHF 18.00 |
| Frisches Rindstatar «klassisch zubereitet», mit Toast und Butter | CHF 25.00 |





Gansplatz-Menü

Nüsslisalat an Bärlauchdressing,
mit Ei, Spargelspitzen
und Brotcrunch

Rosa gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel
mit Spargel-Frühlingszwiebel-Quiche,
Gartenerbsen und Radieschen

Holunder-Panna cotta
mit marinierten Erdbeeren
und Erdbeer-Rhabarbersorbet

CHF 74.00



Leichter Genuss

Crèmiges Spargelsüppchen
mit Rahmhaube, Frühlingskräutern
und Brotcrunch

Handgeschabte Pizokel mit Morcheln,
Babyspinat, Frühlingszwiebeln
und gerösteten Pinienkernen,
überbacken mit Sauce Hollandaise

Erdbeer-Rhabarbersorbet

CHF 54.00



Saisonale Gerichte



Grilliertes Rindsentrecôte
mit weissem Spargel, Butterbröseln,
Frühlingskräutern, Hollandaise Espuma
und neuen Kartoffeln

CHF 47.00

Rosa gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel
mit Spargel-Frühlingszwiebel-Quiche,
Gartenerbsen und Radieschen

CHF 44.00

Grilliertes Hüftli vom Frühjahrslamm
mit Zitronen-Oliven-Gnocchi, grilliertem Salatherz
und Bärlauch-Oliven-Tapenade

CHF 45.00

Gebratenes Alpenlachsfilet
mit paniertem Spargel, rohmariniertem
Babyspinat, Radieschen und Bärlauchremoulade

CHF 43.00

Handgeschabte Pizokel mit Morcheln, ✓
Babyspinat, Frühlingszwiebeln, gerösteten
Pinienkernen, überbacken mit Sauce Hollandaise

CHF 34.00

Portion weisser Spargel ✓
mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise,
Frühlingskräutern und Butterbröseln

CHF 34.00

mit Räucherschinken

CHF + 6.00



Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

Unsere Kult-Cordon bleus



Classico-Cordon bleu

Schweins-Cordon bleu mit Kochschinken
und Bergkäse gefüllt

CHF 33.00

Bündner-Cordon bleu

Schweins-Cordon bleu mit Bündner Rohschinken
und Bergkäse gefüllt

CHF 36.00

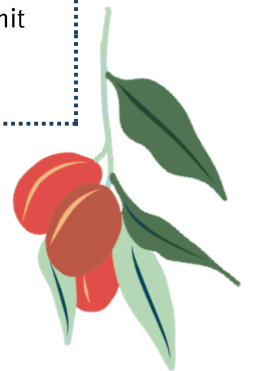
Grischa-Cordon bleu

Kalbs-Cordon bleu mit Bündnerfleisch
und Bergkäse gefüllt

CHF 45.00

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 Fitnessteller erhältlich, serviert mit
einem bunten Salatteller.



Bündner & Schweizer Klassiker

Capuns nach Art des Hauses
mit Speck und Wildkräutern CHF 33.00

Geschnetzelte Kalbsleberli mit frischen Kräutern
dazu Butterrösti und Saisongemüse CHF 41.00

Kalbsgeschnetzelt «Zürcher Art»
serviert mit Butterrösti und Saisongemüse CHF 39.00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Pommes frites und Saisongemüse CHF 43.00

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

Fleisch- und Brotherkunft

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

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

Hausgemachtes Ofenchüechli
mit Vanille-Mascarpone-Crème, frischen
Erdbeeren und Rahm CHF 16.00

Holunder-Panna cotta
mit marinierten Erdbeeren
und Erdbeer-Rhabarbersorbet CHF 14.00

Coupe Romanoff
Vanilleglacé mit marinierten Erdbeeren
und Rahm CHF 12.00

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

Haben Sie schon unsere hausgemachten Glacés probiert?

Erdbeer-Rhabarbersorbet
Mojitosorbet
Zwetschge-Fichtennadel
Traube-Nuss
Sauerrahm-Espresso je CHF 6.00

