

Herzlich willkommen im Gasthaus Gansplatz



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

Zum Einstieg

Der passende Wein – schnell gefunden

Zum Wild

SM, Cantina Monti,
Tessin, 2019
CHF 110.00



Local Hero

Pinot Noir,
Sven Fröhlich,
Malans, 2021
CHF 89.00



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

Tenuta die Biserno, Biserno, 2020
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Merlot, Petit Verdot
CHF 228.00



... oder in unserer Weinkarte den Lieblingswein aussuchen

Vorspeisen



Blattsalat ✓ mit karamellisierten Nüssen und Kräutercroûtons	CHF 11.00
Gemischter Salat ✓ mit saisonalen Blattsalaten, Trauben, Pastinaken, marinierten Waldpilzen und gerösteten Nüssen	CHF 16.00
Karamellisierter Geisskäse ✓ garniert mit buntem Herbstsalat und geröstetem Kürbis, knusprigen Pilzen und Baumnüssen	CHF 22.00
Knusprig gebackenes Ei auf mariniertem Nüsslisalat ✓ in Kartoffel-Kernöldressing	CHF 19.00
Carne cruda vom Hirsch mit Preiselbeeren, Friséespitzen, marinierten Pfefferlingen und gerösteter Focaccia	CHF 25.00
Entenleberterrine mit getoastetem Brioche, Pfeffer-Zwetschgen und karamellisierten Baumnüssen auf mariniertem Frisée	CHF 26.00
Wildbouillon mit Krause Glucke, Federkohl und Buchweizennudeln	CHF 15.00
Geschäumte Kartoffelvelouté ✓ mit gebranntem Lauch und Majoran	CHF 14.00
Rindstatar «klassisch» mit Brioche Toast und Butter	CHF 25.00

Gansplatz-Menü

Vorspeise

Entenleberterrine mit getoastetem Brioche, Pfeffer-Zwetschgen und karamellisierten Baumnüssen auf mariniertem Frisée

Suppe

Wildbouillon mit Krause Glucke, Federkohl und Buchweizennudeln

Zwischengang

Felchen im Agrodolce-Sud auf gerösteter Kartoffel mit Speck, Petersilie und Schalotte

Hauptgang

Rosa gebratener Rehrücken mit Wirzroulade, karamellisierten Marroni, marinierten Waldpilzen, Quittenkompott und Butterspätzli

Dessert

Baba au rhum

Kleiner Savarin aus süssem Hefeteig mit Beeren, Baumnuss und Milchglacé im Holundersüppchen



3-Gang-Menü CHF 79.00
4-Gang-Menü CHF 89.00
5-Gang-Menü CHF 98.00



Saisonale Gerichte

Hirschpfeffer mit Rotkraut und Rosenkohl,
pochierter Gewürzbirne, Preiselbeerkompott,
karamellisierten Marroni und Butterspätzli CHF 42.00

Rosa gebratener Rehrücken mit Wirzroulade,
karamellisierten Marroni, marinierten Waldpilzen,
Quittenkompott und Butterspätzli CHF 54.00

Gebratene Entenbrust
mit Federkohl und Waldpilzen auf kross angebratener
Semmelknödelschnitte, an Brombeer-Jus CHF 42.00

Zart geschmortes Rindsbäckchen in Sauce
auf Selleriecrème, mit bunten Herbstrüben
und pfannengeschwenkten Comté-Gnocchi CHF 43.00

Murmeltierravioli in Wacholderrahm
auf geräucherter Selleriecrème mit kaltgerührten
Preiselbeeren und geriebenem Alpkäse CHF 38.00

Sautierter Kabeljaurücken auf Navettecrème
mit marinierten Pilzen, gerösteten Haselnüssen
und Federkohlgremolata CHF 38.00

Handgeschabte Pizokel in Butter geschwenkt ✓
mit sautierten Eierschwämmli, Bohnen, Wirz,
Blaubeeren und würzigem Bergkäse CHF 34.00



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

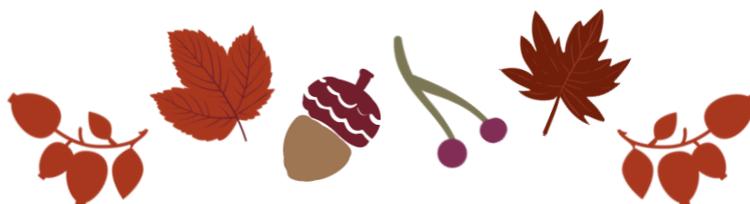
CHF 36.00

Grischa-Cordon bleu

Kalbs-Cordon bleu mit Bündnerfleisch
und Bergkäse gefüllt

CHF 45.00

Unsere Cordon bleus servieren wir Ihnen mit saisonalem Gemüse und einer
Beilage nach Wahl: Pommes frites, Röstikroketten, Weissweinsrisotto oder
mit einem bunten Salatteller.



Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

Bündner & Schweizer Klassiker

Capuns in Milchbouillon geschmort mit Speckstreifen, Bergkäse und buntem Gemüse	CHF 33.00
Geschnetzelte Kalbsleberli mit frischen Kräutern, knuspriger Rösti und saisonalem Gemüse	CHF 41.00
Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Rösti und saisonalem Gemüse	CHF 41.00
Wienerschnitzel mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	CHF 43.00
Rindstatar «klassisch» mit Brioche Toast und Butter	CHF 35.00

Fleisch- und Brotherkunft

Kalb, Rind, Schwein, Wurstwaren und Brot: Schweiz
Kabeljau: Nordostatlantik
Wildfleisch: Schweiz, EU, NZ
Ente: Frankreich

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

Baba au rhum CHF 16.00
Kleiner Savarin aus süssem Hefeteig, getränkt
mit Beeren, Baumnuss und Milchglacé
im Holundersüppchen

Banoffee CHF 15.00
Sorbet und Kompott von der Banane mit karamellisierten
Pekannüssen, Schokolade und Dulce de leche

Heisse Zwetschgenknödel CHF 13.00
in Zwetschgen-Zimtkompott und Vanillesauce

Coupes:

Weisses Café- und Schokoladenglacé CHF 13.00
mit hausgemachtem Eierlikör, geriebener
Schokolade und Baumnusscrunch

Vermicelles mit Vanilleglacé, Sauerkirschkompott,
Meringue und karamellisierten Marroni CHF 12.00

Kleine Käseauswahl CHF 20.00
aus Schweizer Hart- und Weichkäse
mit Trauben, Nüssen und Birnenbrot

Haben Sie schon unsere hausgemachten Glacés probiert?

Trauben-Sauerrahmglacé je CHF 6.00
Kirsch-Mascarponeglacé
Weisses Caféglacé
Birnen-Rosmarinsorbet
Sanddorn-Joghurtglacé

