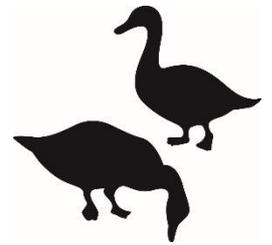


Mittag im Gansplatz



Unsere Empfehlung der Woche

Grilliertes Hirschsteak

mit Preiselbeeren, Quarkpizokel
und geröstetem Rosenkohl
CHF 34.00

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Salat, Suppe oder Glacé

Dienstag, 7. Oktober 2025

Wiener Backhendl

mit Preiselbeeren, auf lauwarmem Gurken-Kartoffelsalat
CHF 27.00

Mittwoch, 8. Oktober 2025

Saftiges Hirschgulasch

mit Spätzli und Rotkraut
CHF 27.00

Donnerstag, 9. Oktober 2025

Rib-Eye-Steak mit Kräuterbutter,

grünem Spargel und Bratkartoffeln
CHF 32.00

Freitag, 10. Oktober 2025

Knusprig gebackenes Dorschfilet

mit Sauce Remoulade, Erbsen und Pommes frites
CHF 26.00

Rind-, Schweine- und Pouletfleisch stammen aus der Schweiz, das Hirschfleisch aus der EU und der Dorsch aus dem Nordost-Atlantik.

Unser Hausapéritif

Apricot-Spritz CHF 11.00

Unsere Weinempfehlung

Magnus, 2020 1 dl CHF 15.00

(aus der Magnumflasche)

Weingut Möhr-Niggli, Maienfeld

Pinot Blanc 1 dl CHF 11.50

Jan Luzi, Sprecher von Bernegg, 7.5 dl CHF 79.00

Saisonhit

Hirschpfeffer
mit Rotkraut und Spätzli CHF 39.00

Gebratene Entenbrust mit Federkohl
und Waldpilzen auf Semmel-
knödelschnitte an Brombeerjus CHF 42.00

Knusprig gebackenes Ei ✓
auf mariniertem Nüsslisalat
in Kartoffel-Kernöldressing CHF 19.00

Mittags-Cordon bleu

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

CHF 30.00

Gänsegeschnatter

Herbst im Gansplatz – die wildeste Saison!

Wir freuen uns wie wild. Gerne verwöhnen wir Sie, liebe Gäste, wieder mit spektakulären Wildspezialitäten. Werfen Sie einen Blick in unsere **Herbstkarte!**

Wir freuen uns auf Sie – Ihr Gansplatz-Team!

Unsere Klassiker

Knuspriges Wienerschnitzel
mit Pommes frites
und saisonalem Gemüse CHF 43.00

Capuns in Milchbouillon geschmort
mit Speckstreifen, Bergkäse
und buntem Gemüse CHF 33.00

Rindstatar «klassisch»
mit Brioche Toast und Butter CHF 35.00