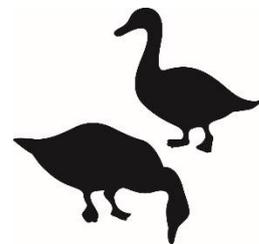


Mittag im Gansplatz



Unsere Empfehlung der Woche

Gebratenes Lachsfilet

mit Gemüse in Rieslingsauce, dazu knusprige Rösti
CHF 28.00

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Salat, Suppe oder Glacé

Dienstag, 14. Oktober 2025

Piccata von der Pouletbrust

mit Tagliatelle in pikanter Tomatensauce
CHF 26.00

Mittwoch, 15. Oktober 2025

Hamburger vom Hirsch

mit Rotkabisalat, Speck, Bergkäse, Trüffelmayonnaise
CHF 32.00

Donnerstag, 16. Oktober 2025

Saftiges Hirschgulasch

mit Plains und Rotkraut
CHF 29.00

Freitag, 17. Oktober 2025

Gebratene Jakobsmuscheln

auf Speckrisotto im geräucherten Tomatenfond
CHF 28.00

Schweine- und Pouletfleisch stammen aus der Schweiz, Wild aus der Schweiz und der EU, Lachs aus Schottland, Jakobsmuscheln aus dem Nordost Atlantik.

Unser Hausapéritif

«Prickelnder Kürbis» 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