Mittag im Gansplatz



Unsere Empfehlung der Woche

Crèmiges Risotto

mit Eierschwämmli, Blaubeeren, Gorgonzola und Rucola CHF 25.00

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Salat, Suppe oder Glacé

Dienstag, 21. Oktober 2025

Saltimbocca von der Pouletbrust

und sautiertes Herbstgemüse auf Bramata CHF 26.00

Mittwoch, 22. Oktober 2025

Grilliertes Ribeye-Steak

an grünem Spargel, Mais und Röstkartoffeln CHF 31.00

Donnerstag, 23. Oktober 2025

Saftiges Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, gebratenen Plains und Rosenkohl CHF 29.00

Freitag, 24. Oktober 2025

Poelierter Kabeljau

in Meerrettichsauce, auf gebratenem Wirz, mit Randenknödel CHF 27.00

Rind-, Schweine- und Pouletfleisch stammen aus der Schweiz, Wild aus der Schweiz und der EU. der Kabeliau 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

Sais on hit

Hirschpfeffer

mit Rotkraut und Spätzli CHF 39.00

Gebratene Entenbrust mit Federkohl und Waldpilzen auf Semmelknödelschnitte 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