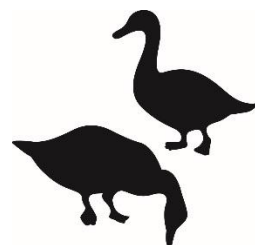


Mittag im Gansplatz



Unsere Empfehlung der Woche

Hirschpfeffer

mit Rotkraut, Spätzli und Preiselbeerkompott
CHF 32.00

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Salat, Suppe oder Glacé

Dienstag, 18. November 2025

Gebratene Entenbrust in Orangensauce

auf Rahmwirz, mit Kartoffelstock
CHF 29.00

Mittwoch, 19. November 2025

Pulled Lachs

mit Spinat und sautierten Gnocchi in Zitronen-Dillsauce
CHF 25.00

Donnerstag, 20. November 2025

Tagliata vom Rehrücken

in Wacholderrahm, an Tagliatelle mit Herbstgemüse
CHF 29.00

Freitag, 21. November 2025

Kabeljau unter der Kartoffelkruste

auf gebratenem Spitzkohl in Meerrettichsauce
CHF 27.00

Wildfleisch aus Schweiz und EU, Ente aus Frankreich, Lachs aus Schottland, Kabeljau aus dem Nordost Atlantik.

Unser Hausapéritif

Winterspritz

CHF 11.00

Unsere Weinempfehlung

Pinot Noir Passion

1 dl CHF 13.00

Martin Donatsch, Malans

7.5 dl CHF 86.00

Pinot Blanc

1 dl CHF 11.50

Jan Luzi, Sprecher von Bernegg,

7.5 dl CHF 79.00

Jenins

Saisonhit

Grilliertes Rib-Eye vom Rind

mit Kräuterbutter, auf Kürbiscrème

mit Schupfnudeln, Rosenkohl

und Urkarotten

CHF 52.00

Marroni-Agnolotti in Salzeibutter ✓

mit Birne, Frisée

und Selleriecrème

CHF 34.00

Quarkpizokel mit Rosenkohl, ✓

Marroni, Pilzen und Whiskyrahm CHF 34.00

Mittags-Cordon bleu

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

CHF 30.00

Gänsegeschnatter

Winterliche Spezialitäten im Gansplatz!

Ab sofort servieren wir Ihnen unsere winterlichen Menüs,
welche Sie das garstige Wetter und die kalten Hände
vergessen lassen. Werfen Sie einen Blick in unsere
Winterkarte!

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