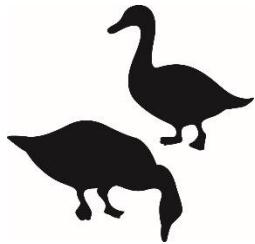


Mittag im Gansplatz



Unsere Empfehlung der Woche

Rindsentrecôte unter der Café-de-Paris-Kruste
mit bunten Rübli und Pommes frites
CHF 32.00

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Salat, Suppe oder Glacé

Dienstag, 27. Januar 2026

Gezupfter Rauchlachs

auf Spinat und Tagliatelle in Dill-Zitronensauce
CHF 27.00

Mittwoch, 28. Januar 2026

Boeuf Bourguignon

mit Perlzwiebeln und Champignons auf Kartoffelpüree
CHF 29.00

Donnerstag, 29. Januar 2026

Hackbraten in Champignonrahmsauce

mit Erbsen und Butternudeln
CHF 27.00

Freitag, 30. Januar 2026

Hausgemachte Fischknusperli

mit buntem gemischtem Salat und Sauce Tartare
CHF 28.00

Rind- und Schweinefleisch stammen aus der Schweiz, der Kabeljau aus dem Nordost Atlantik und der Rauchlachs aus Norwegen.

Mittags-Cordon bleu

Schweins-Cordon bleu mit Alpkäse und Schinken gefüllt, dazu Pommes frites oder auf Blattsalat serviert
CHF 30.00

Gänsegeschnatter

Verschenken Sie Genuss!

Mit dem Gansplatz Gutschein liegen Sie immer richtig!
Wir bieten Ihnen wiederaufladbare Gutscheinkarten an:
Wählen Sie den Wertbetrag frei und entscheiden Sie sich für eine schöne Geschenkverpackung.

Fragen Sie bei unserem Service-Team danach.

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, Jenins 7.5 dl CHF 79.00

Saisonhit

Grilliertes Rib-Eye vom Rind mit Kräuterbutter, auf Kürbiscrème mit Schupfnudeln, Rosenkohl und Urkarotten CHF 52.00

Marroni-Agnolotti in Salbeibutter mit Birne, Frisée und Selleriecrème CHF 34.00

Quarkpizokel mit Rosenkohl, Marroni, Pilzen und Whiskyrahm CHF 34.00

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