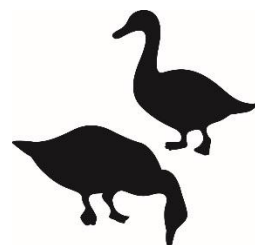


Mittag im Gansplatz



Unsere Empfehlung der Woche

Rindsentrecôte unter der Café-de-Paris-Kruste
mit bunten Rüebli 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.

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 Salbeibutter ✓
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

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.

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