

Herzlich willkommen im Gasthaus Gansplatz



Wir wünschen Ihnen einen genussvollen
Aufenthalt und schon jetzt «An Guata»!

Zum Einstieg

Der passende Wein – schnell gefunden

Frühlingsgefühle

Brut Rosé,
Weingut zur Sonne,
Christian & Francisca Obrecht,
Jenins
CHF 79.00



Local Hero

Pinot Noir Bothmarhalde,
Weingut Wegelin,
Malans, 2020
CHF 106.00

Zu unseren Kult-Cordon bleus

Nicolò, Bindi Sergardi,
Monteriggioni, 2022
Sangiovese
CHF 58.00



Liebling der jungen Gäste

Lagrein, Kellerei Muri-Gries, 2024
CHF 61.00



Ein Schnäppchen

Brancaia TRE,
Sangiovese,
Merlot, Cabernet Sauvignon
CHF 49.00



Unser super Supertuscan

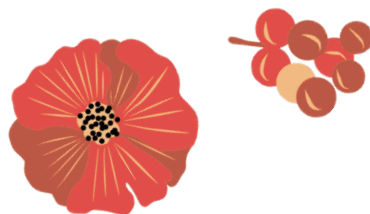
Concerto, Marchesi Mazzei,
Toscana, 2019,
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
CHF 105.00



... oder in unserer Weinkarte den Lieblingswein aussuchen

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat ✓ mit karamellisierten Nüssen und Kräutercroûtons	CHF 13.00
Gemischter Salat mit grünem Spargel, Radieschen, ✓ marinierten Erbsen, karamellisierten Haselnüssen und jungem Blattsalat	CHF 17.00
Leicht gebeizte Lachsforelle mit Gurke, Dill und Zitronenöl	CHF 25.00
Burrata mit Spargel, Romanasalat, gebeiztem Eigelb, ✓ Pinienkernen und Kerbel	CHF 19.00
Carpaccio von Kohlrabi mit Geisskäse, Haselnüssen, ✓ Rucola und Apfelvinaigrette	CHF 19.00
Klare Morchelconsommé mit feinem Käsetätschli ✓ und Schnittlauch	CHF 16.00
Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl ✓ und gerösteten Mandeln	CHF 15.00
Geschäumte Bisque mit Hummer, Erbsen und Spargeln	CHF 28.00
Würziges Rindstatar mit konfiertem Ei, Senfsaat, Kapern, eingelegten Zwiebeln und mariniertem Frisée, dazu hausgemachtes Sauerteigbrot und Butter	CHF 28.00





Gansplatz-Menü

Vorspeise

Leicht gebeizte Lachsforelle mit Gurke,
Dill und Zitronenöl

Suppe

Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl
und gerösteten Mandeln

Zwischengang

Agnolotti gefüllt mit Ricotta und Bärlauch,
mit konfiertem Eigelb und Parmesan mit Nussbutter

Hauptgang

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Morchelrahm,
buntem Frühlingsgemüse auf Röstkartoffelstock

Dessert

Knusprige Pavlova
mit marinierten Erdbeeren, Zitronenmelisse,
Vanille und Waldmeisterglace

3-Gang-Menü CHF 85.00

4-Gang-Menü CHF 98.00

5-Gang-Menü CHF 108.00



Saisonale Gerichte



Tagliata vom knochengereiften Rindsentrecôte auf Caponatagemüse, mit gerösteten kleinen Kartoffeln, Sauce Romesco und mariniertem Rucola	CHF 54.00
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Morchelrahm, buntem Frühlingsgemüse auf Röstkartoffelstock	CHF 49.00
Gebratenes Mistkratzerli auf einem Gröstel von Mais, Bohnen, Oliven, Tomaten und gebratenem Minilattich	CHF 42.00
Geschmorte Lammschulter auf glasierten Karotten, Erbsen und Spargeln an gratinierter Polenta mit Gremolata	CHF 39.00
Auf der Haut gebratenes Forellenfilet in Mandelbutter auf jungem Spinat und geschmolzenen Tomaten, mit Weissweinsauce und neuen Kartoffeln	CHF 39.00
Agnolotti gefüllt mit Ricotta und Bärlauch, ✓ mit konfiertem Eigelb und Parmesan mit Nussbutter	CHF 34.00
Tagliatelle mit Morchelrahm ✓ und geröstetem jungem Lauch	CHF 33.00
Angebratene Quarkpizokel ✓ mit Spargel-Tomatenragout, Taggiasca-Oliven und Bergkäse in Petersilien-Beurre blanc	CHF 34.00



Unsere Kult-Cordon bleus



Classico-Cordon bleu

Schweins-Cordon bleu mit Kochschinken
und würzigem Bergkäse gefüllt

CHF 35.00

Bündner-Cordon bleu

Schweins-Cordon bleu mit Bündner Rohschinken
und würzigem Bergkäse gefüllt

CHF 37.00

Grischa-Cordon bleu

Kalbs-Cordon bleu mit Bündnerfleisch
und würzigem Bergkäse gefüllt

CHF 47.00

Unsere Cordon bleus servieren wir Ihnen mit saisonalem Gemüse und einer Beilage nach Wahl: Pommes frites, Röstikroketten, Weissweinsrisotto oder mit einem bunten Salatteller.



Bündner & Schweizer Klassiker

Capuns in Milchbouillon geschmort mit Speckstreifen, Bergkäse und buntem Gemüse	CHF 35.00
Geschnetzelte Kalbsleberli mit frischen Kräutern, knuspriger Butterrösti und saisonalem Gemüse	CHF 45.00
Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti und saisonalem Gemüse	CHF 46.00
Knuspriges Wienerschnitzel vom Kalbsrücken mit Gurken-Kartoffelsalat und Preiselbeerkompott	CHF 47.00
Würziges Rindstatar mit konfiertem Ei, Senfsaat, Kapern, eingelegten Zwiebeln und mariniertem Frisée, dazu hausgemachtes Sauerteigbrot und Butter	CHF 37.00

Fleisch- und Brotherkunft

Kalb, Rind, Schwein, Poulet und Lamm, Wurstwaren und Brot: Schweiz
Rindsentrecôte, Forelle und Lachsforelle: EU
Hummer: Nordwest Atlantik

Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.



Unsere saisonalen Desserts

Knusprige Pavlova mit marinierten Erdbeeren,
Zitronenmelisse, Vanille und Waldmeisterglace CHF 16.00

Weisse Schokoladen-Crème brûlée
mit Himbeerglace und Pistaziencrumble CHF 15.00

Coupe Romanoff
mit marinierten Erdbeeren, Vanilleglace und Rahm CHF 14.00

Hausgemachter heisser Apfelstrudel
mit Vanillesauce CHF 13.00

Käseauswahl vom Jumi Hof
mit Früchtebrot, Trauben und verschiedenen Honigen CHF 20.00

Haben Sie schon unsere hausgemachten Glaces probiert?

Himbeere-Dunkle Schokolade-Minze je CHF 6.00

Joghurt-Holunderblüte-Heidelbeere

Matcha-Vanille

Rhabarber-Tonkabohne-Ingwer

Erdbeere-Basilikum



Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST