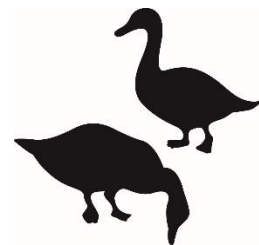


Mittag im Gansplatz



Unsere Empfehlung der Woche

Sautierte Entrecôtestreifen Stroganoff

mit Peperoni, Champignons und Cornichons,
dazu Bandnudeln

CHF 32.00

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Salat, Suppe oder Glacé

Dienstag, 19. Mai 2026

Grilliertes Poulet-Steak

und gebackene Banane in Currysauce mit Reis
CHF 28.00

Mittwoch, 20. Mai 2026

Kotelette vom Landschwein

dazu sautierte Bohnen und Bratkartoffeln
CHF 29.00

Donnerstag, 21. Mai 2026

Fettuccine mit hausgeräuchertem Lachs

und Spinat in Zitronensauce
CHF 28.00

Freitag, 22. Mai 2026

Sauerfleisch vom Kalb

mit würzigen Bratkartoffeln
CHF 29.00

Poulet-, Kalb- und Schweinefleisch stammen aus der Schweiz, das Rindfleisch aus Argentinien, der Lachs aus Norwegen.

Unser Hausapéritif

Hibiskus-Spritz CHF 11.00

Unsere Weinempfehlung

Pinot Noir «Monolith» 1 dl CHF 14.00

Chr. & F. Obrecht, Jenins 7.5 dl CHF 98.00

Pinot Blanc 1 dl CHF 11.50

Jan Luzi, Sprecher von Bernegg, Jenins
7.5 dl CHF 79.00

Saisonhit

Tagliata vom Rindsentrecôte
auf Caponatagemüse, mit kleinen
Kartoffeln, Sauce Romesco und
mariniertem Rucola CHF 52.00

Burrata mit Spargel, Romana-
salat, gebeiztem Eigelb,
Pinienkernen und Kerbel CHF 19.00

Quarkpizokel mit Spargel-
Tomatenragout, Taggiasca-Oliven
und Berg käse CHF 34.00

Mittags-Cordon bleu

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

CHF 33.00

Gänsegeschnatter

Spargelzeit im Gansplatz!

Mit den Spargeln auf Ihrem Teller bringen wir Ihnen so den
Frühling noch etwas näher. Lassen Sie sich unsere
saisonalen Spargelgerichte nicht entgehen und werfen Sie
einen Blick in **unsere aktuelle Speisekarte!**

Ihr Gansplatz-Team!

Unsere Klassiker

Knuspriges Wienerschnitzel
mit Gurken-Kartoffelsalat
und Preiselbeerkompott CHF 47.00

Capuns in Milchbouillon geschmort
mit Speckstreifen, Bergkäse
und buntem Gemüse CHF 35.00

Würziges Rindstatar mit konfiertem
Ei, Senfsaat, Kapern, dazu hausge-
machtes Sauerteigbrot und Butter CHF 37.00