

# Herzlich willkommen im Gasthaus Gansplatz



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

# Zum Einstieg

---

## *Der passende Wein – schnell gefunden*

---

### **Ein sommerlicher Wein**

Johann-Batista Pinot Noir, 2021  
Weinbau Von Tscharner, Chur  
CHF 78.00



### **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,  
Toskana, 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
Bunter Sommersalat mit Pflücksalaten der Saison, ✓ Sprossen, Gurke, Radieschen, Pfirsich und gerösteten Mandeln in Honig-Senfdressing	CHF 17.00
Burrata mit gereiftem Balsamico ✓ auf buntem Tomatensalat mit Taggiascaoliven, Gurken, roten Zwiebeln und frischem Basilikum	CHF 21.00
Mariniertes Roastbeef auf hausgemachter Sauerteig- focaccia mit Salsa Verde, Eierschwämmli, Zitronenkewpie und knusprigen Kartoffelchips	CHF 25.00
Grillierte Wassermelone mit karamellisiertem Feta ✓ und Gurke in Zitronen-Minz-Vinaigrette	CHF 21.00
Hausgemachte Rindsbrühe mit Waldpilzen, Kräuterflädli, bunten Gemüsestreifen und Maggikraut	CHF 16.00
Gekühlte Kartoffel-Lauchsuppe mit geröstetem Speck, ✓ Croûtons und Majoran	CHF 15.00
Würziges Rindstatar mit konfiertem Ei, Senfsaat, Kapern, eingelegten Zwiebeln und mariniertem Frisée, dazu hausgemachte Sauerteigfocaccia und Butter	CHF 28.00

Wünschen Sie sich eine der Vorspeisen als Hauptgang? Gegen einen kleinen Aufpreis von CHF 10.00 bereitet unser Küchenteam diese Vorspeise gerne als Hauptspeise zu.





# Gansplatz-Menü

## Vorspeise

Mariniertes Roastbeef  
auf hausgemachter Sauerteigfocaccia  
mit Salsa Verde, Eierschwämmli, Zitronenkewpie  
und knusprigen Kartoffelchips

## Suppe

Gekühlte Kartoffel-Lauchsuppe mit geröstetem Speck,  
Croûtons und Majoran

## Zwischengang

Girella vom Geisskäse mit Brombeere,  
Pistazie und Berghonig

## Hauptgang

In Kräutern gebratene Kalbsmedaillons an Rhabarberjus  
mit Eierschwämmli, Bohnen und Heidelbeeren  
auf gebratenem Chästätschli

## Dessert

Pfirsich Melba mit knusprigem Engelshaar,  
Mandeln, Vanillecreme und Himbeere

3-Gang-Menü CHF 85.00  
4-Gang-Menü CHF 98.00  
5-Gang-Menü CHF 108.00



# Saisonale Gerichte



Zwiebelrostbraten vom grillierten Ribeye in Schalottensauce, mit knusprigen Zwiebeln und würzigen Bratkartoffeln	CHF 54.00
In Kräutern gebratene Kalbsmedaillons an Rhabarberjus mit Eierschwämmli, Bohnen und Heidelbeeren auf gebratenem Chästätschli	CHF 49.00
Angebratenes Tunasteak Niçoise mit Wachtelei, bunten Tomaten, Artischocken, Bohnen und Kartoffeln	CHF 41.00
Kaninchenkeule in Tomaten, Kräutern und Wein geschmort, mit Steinpilzen, Oliven auf cremiger Polenta	CHF 39.00
Grillierte Maispoulardenbrust mit Prosciutto, Harissa, Aprikosen und Mandeln auf Safranreis	CHF 38.00
Girella vom Geisskäse mit Brombeere, Pistazie ✓ und Berghonig	CHF 34.00
Hausgemachte Tagliatelle mit Eierschwämmli ✓ Petersilie und gereiftem Parmesan	CHF 33.00
Angebratene Quarkpizokel ✓ mit mediterranem Gemüse, Basilikumpesto und gereiftem Parmesan	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

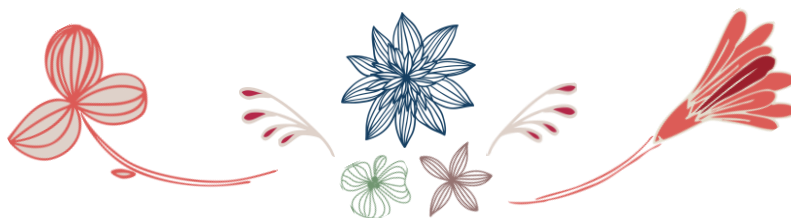
CHF 37.00

## ***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, Wurstwaren und Brot: Schweiz  
Kaninchen, Entrecôte und Ribeye: EU  
Tuna: Mittlerer Ostpazifik



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

Heidelbeerparfait mit weisser Schokolade,  
marinierten Beeren und Pistazie CHF 16.00

Griessflammeri brûlée mit Rhabarber  
und marinierten Erdbeeren CHF 15.00

Pfirsich Melba mit knusprigem Engelshaar,  
Mandeln, Vanillecreme und Himbeere CHF 16.00

Coupe Romanoff  
mit marinierten Erdbeeren, Vanilleglace und Rahm CHF 14.00

Hausgemachter Apfelstrudel  
mit Vanilleglace CHF 13.00

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

Haben Sie schon unsere hausgemachten Glaces probiert?

Pfirsich-Lavendel-Honig je CHF 6.00

Mango-Passionsfrucht-Kokos

Blaubeere-Zitrone-Thymian

Kirsche-Tonkabohne-Mascarpone

Zitrone-Basilikum-Olivenöl

