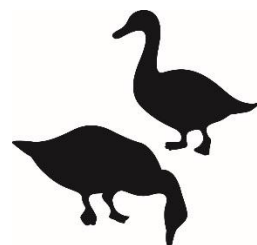


Mittag im Gansplatz



Unsere Empfehlung der Woche

Grilliertes Schweinssteak

an grüner Pfefferrahmsauce, mit Röstkartoffeln und sautierten Bohnen
CHF 29.00

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Salat, Suppe oder Glacé

Dienstag, 25. August 2026

Rindscarpaccio mit Sauce Cipriani,

eingelegten Tomaten und marinierten Salatspitzen
CHF 28.00

Mittwoch, 26. August 2026

Eierschwämmli-Risotto

mit gefüllter Zucchini in grüner Sauce
CHF 27.00

Donnerstag, 27. August 2026

Würziges Rindsgulasch

mit Zwiebeln, Peperoni und Majoran an Nudeln
CHF 29.00

Freitag, 28. August 2026

Filet vom Lachs

auf Kartoffelpuffer mit Fenchel und Gurken-Dillsalat
CHF 28.00

Poulet-, Rind- und Schweinefleisch stammen aus der Schweiz, der Lachs aus Norwegen.

Unser Hausapéritif

Floral

CHF 11.00

Unsere Weinempfehlung

Pinot Noir «Monolith» 1 dl CHF 14.00

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

Viognier 1 dl CHF 13.00

Möhr-Niggli Weingut, Maienfeld 7.5 dl CHF 89.00

Saisonhit

Zwiebelrostbraten vom grillierten
Ribeye in Schalottensauce,
mit knusprigen Zwiebeln
und würzigen Bratkartoffeln CHF 54.00

Angebratenes Tunasteak Niçoise
mit Wachtelei, Tomaten, Artischo-
cken, Bohnen und Kartoffeln CHF 41.00

Quarkpizokel mit mediterranem
Gemüse, Basilikumpesto
und gereiftem Parmesan 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

Sommer im Gansplatz!

Geniessen Sie unsere sommerlichen Spezialitäten,
kreiert von unserem Küchenteam. Lassen Sie sich inspi-
rieren und werfen dazu einen Blick in unsere **aktuelle
Sommerkarte**.

Wir freuen uns auf Sie – 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