

# Herzlich willkommen im Gasthaus Gansplatz



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

# Vorspeisen



|                                                                                                                                                            |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Herbstliche Blattsalate ✓<br>mit Croûtons und Dressing nach Wahl                                                                                           | CHF 13.00 |
| Bunter Herbstsalat mit Sellerie, Kürbis, Trauben, ✓<br>Birne, knusprigem Federkohl und Croûtons<br>in Honig-Senfdressing                                   | CHF 17.00 |
| Nüsslisalat in Kürbiskerndressing mit gebackenem Ei,<br>Speck und Croûtons                                                                                 | CHF 21.00 |
| Carpaccio vom gebeizten Hirschrücken mit Alpen-<br>kräutern, gehobeltem Bergkäse und Haselnussöl                                                           | CHF 25.00 |
| Gebratene Eierschwämmli auf knusprigem Chästätschli ✓<br>mit mariniertem Rucola und Bergkäse                                                               | CHF 24.00 |
| Karamellisierter Geisskäse mit eingemachtem Kürbis,<br>Feige, Prosciutto und Rosmarincrumble                                                               | CHF 23.00 |
| Wildbrühe mit Wildfleischknusper, Gemüsejulienne,<br>Eierstich und frischen Kräutern                                                                       | CHF 16.00 |
| Kürbissuppe mit geräucherter Entenbrust, Kernen,<br>Öl und Kerbel                                                                                          | CHF 15.00 |
| Würziges Rindstatar mit konfiertem Ei, Senfsaat,<br>Kapern, eingelegten Zwiebeln und mariniertem Frisée,<br>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.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST



# Bündner & Schweizer Klassiker



|                                                                                                                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Capuns in Milchbouillon geschmort<br>mit Speckstreifen, Bergkäse und buntem Gemüse                                                                          | CHF 35.00 |
| Geschnetzelte Kalbsleberli mit frischen Kräutern,<br>knuspriger Butterrösti und saisonalem Gemüse                                                           | CHF 45.00 |
| Zürcher Geschnetzeltes<br>mit knuspriger Butterrösti und saisonalem Gemüse                                                                                  | CHF 46.00 |
| Knuspriges Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken<br>mit Gurken-Kartoffelsalat und Preiselbeerkompott                                                             | CHF 47.00 |
| Würziges Rindstatar mit konfiertem Ei, Senfsaat,<br>Kapern, eingelegten Zwiebeln und mariniertem Frisée,<br>dazu hausgemachtes Sauerteigbrot und Butter     | CHF 37.00 |
| Hausgemachte Quarkpizokel <br>mit Pilzen, Marroni, Rosenkohl und Alpkäse | CHF 34.00 |

## ***Fleisch- und Brotherkunft***

Kalb, Rind, Schwein, Wurstwaren und Brot: Schweiz  
Murmeltier: Safiental, Kanton Graubünden, Schweiz  
Wildschwein, Ente, Zander: EU  
Reh: Österreich  
Hirsch: Österreich und Neuseeland



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.

 vegetarisches Gericht

 Gericht mit etwas längerer Wartezeit

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

# 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 Kochschinken  
und würzigem Bergkäse gefüllt

CHF 47.00

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



Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

# Saisonale Gerichte

(nur abends erhältlich)



Rosa gebratener Rehrücken mit Trüffel, Wirz, ⌚  
Navetten und gebratenen Spätzli CHF 54.00

«Hirschpfeffer Gansplatz» CHF 45.00  
mit Rosenkohl, Rotkabis, Preiselbeer-Birne, Marroni  
und Spätzli

Geschmorte Wildschweinhaxe CHF 39.00  
mit herbstlichem Röstgemüse, gebackenen Zwiebeln,  
Brombeeren und Kartoffelstock

Entenbrust mit kandierter Kumquat, Süsskartoffel ⌚ CHF 43.00  
und grilliertem Gemüse im Pfannkuchen

Zander auf der Haut gebraten CHF 43.00  
mit Rahmkraut, Schnittlauchstampf, glasierten Trauben  
und gerösteten Speckwürfeln

Ravioli vom Murmeltier mit geräuchertem Sellerie, CHF 38.00  
Bündner Rohschinken, Preiselbeeren  
und gereiftem Parmesan

Fettuccine mit Herbsttrüffel, Vacherin und Birne ♡ CHF 34.00



Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

# Gansplatz-Menü

(nur abends erhältlich)

## Vorspeise

Carpaccio vom Hirschrücken mit Alpenkräutern,  
gehobeltem Bergkäse und Haselnussöl

## Suppe

Kürbissuppe mit geräucherter Entenbrust,  
Kernen, Öl und Kerbel

## Zwischengang

Ravioli vom Murmeltier mit geräuchertem Sellerie,  
Bündner Rohschinken, Preiselbeeren  
und gereiftem Parmesan

## Hauptgang

Rosa gebratener Rehrücken mit Trüffel, Wirz,  
Navetten und gebratenen Spätzli

## Dessert

Schokoladenmousse mit Kirschen  
und Honigglace



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



# Unsere saisonalen Desserts

Schokoladenmousse mit Kirschen und Honigglace CHF 16.00

Zwetschgenwähe mit Sauerrahmglace CHF 15.00

Hausgemachter heisser Apfelstrudel mit Vanillesauce CHF 13.00

Coupe Gansplatz CHF 13.00

Weisses Café- und Schokoladenglacé mit hausgemachtem Eierlikör, geriebener Schokolade und Baumnusscrunch

Coupe Nesselrode CHF 12.00

Vermicelles mit Vanilleglace, Sauerkirschkompott, Meringues und karamellisierten Marroni

Käseauswahl vom Jumi Hof mit Früchtebrot, Trauben und verschiedenen Honigen CHF 25.00



Haben Sie schon unsere hausgemachten Glaces probiert?

Gerösteter Kürbis-Ahornsirup-Gewürze je CHF 6.00

Feige-Honig-Walnuss

Pflaume-Zimt

Ahorn-Pekan

Birnensorbet-Ingwer-Vanille

