

Herzlich willkommen im Gasthaus Gansplatz



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

Zum Einstieg

Der passende Wein – schnell gefunden

Zum Wild

Merlot, 2021
Weingut Georg & Marco Fromm
Malans
CHF 83.00

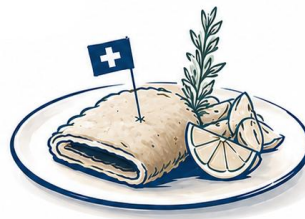


Local Hero

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



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

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST



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 Geschnetztes mit knuspriger Butterrösti und saisonalem Gemüse	CHF 46.00
Knuspriges Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	CHF 47.00
Würziges Rindstatar mit konfiertem Ei, Senfsaat, Kapern, eingelegten Zwiebeln und mariniertem Frisée, dazu hausgemachtes Sauerteigbrot und Butter	CHF 37.00
Hausgemachte Quarkpizokel  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

Knusprige Entenbrust mit Zwergorangenkompott, ⌚ CHF 43.00
gebratenen Macairekartoffeln und würzigem Rotkabis

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 Carbonara mit Herbsttrüffel, Guanciale CHF 34.00
und konfiertem Eigelb



Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

Gansplatz-Menü

(nur abends erhältlich)

Vorspeise

Carpaccio vom Hirschrücken mit Alpenkräutern,
gehobelm 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

Nougat-Crème brûlée mit Birnensorbet und Meringue-Crunch 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 CHF 25.00
mit Früchtebrot, Trauben und verschiedenen Honigen



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

