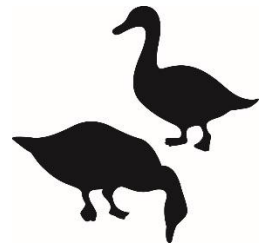


Mittag im Gansplatz



Unsere Empfehlung der Woche

Marinierte Streifen vom Entrecôte

auf buntem Gemüsesalat mit Sauce Béarnaise
und Frisée
CHF 32.00

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Salat, Suppe oder Glacé

Dienstag, 3. November 2026

Gebackenes Mistkratzerli

auf Kartoffel-Gurkensalat mit Preiselbeeren
CHF 28.00

Mittwoch, 4. November 2026

Geschmorte Kaninchenkeule alla cacciatora

mit Polenta und mediterranem Gemüse
CHF 29.00

Donnerstag, 5. November 2026

Hausgemachter Hackbraten

mit Erbsen und Rüeblen auf cremigem Kartoffelstock
CHF 28.00

Freitag, 6. November 2026

Hausgebeizter und angeräucherter Lachs

mit Spinat auf knuspriger Rösti
CHF 29.00

Rind-, Schweine- und Pouletfleisch stammen aus der Schweiz, der Lachs aus Schottland, das Kaninchen aus der EU.

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

Wildklassiker

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

Rehgeschnetztes Stroganoff
mit Wacholder-Sauerrahmsauce,
Rotkabis und Spätzli CHF 42.00

Hirschsteak mit Kräuterbutter,
Preiselbeeren, Rosenkohl
und Spätzli CHF 39.00

Mittags-Cordon bleu

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

CHF 33.00

Gänsegeschnatter

Wild im Gansplatz!

Es ist herbstlich und wir freuen uns wie wild, Sie mit
unseren feinen Wildspezialitäten verwöhnen zu dürfen.
Reservieren Sie sich Zeit und lassen Sie sich vom
Küchenteam mit **unseren Herbstspezialitäten** überraschen.

Wir freuen uns auf Sie – Ihr Gansplatz-Team!

Unsere Klassiker

Knuspriges Wiener Schnitzel
mit Pommes frites
und saisonalem Gemüse 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