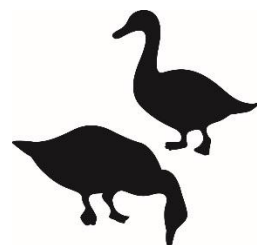


Mittag im Gansplatz



Unsere Empfehlung der Woche

Schweinssteak in Pilzrahm

mit Herbstgemüse, Bratkartoffeln, knusprigen Zwiebeln
CHF 28.00

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Salat, Suppe oder Glacé

Dienstag, 6. Oktober 2026

Marinierte Streifen vom Roastbeef

auf Gemüsesalat, mit gerösteten Kartoffeln
und Sauce Béarnaise
CHF 32.00

Mittwoch, 7. Oktober 2026

Geschmorte Krautwickel in brauner Sauce

mit Kartoffelstock und Rahmwirz
CHF 28.00

Donnerstag, 8. Oktober 2026

Schmorbraten vom Rind

mit Speckbohnen und Butternudeln
CHF 29.00

Freitag, 9. Oktober 2026

Hausgemachte Zanderknusperli

mit Sauce Remoulade und buntem Herbstsalat
CHF 29.00

Rind- und Schweinefleisch stammen aus der Schweiz, der Zander aus der FI.

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 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