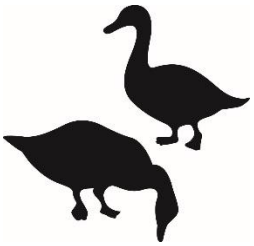
Mittag im Gansplatz



Unsere Empfehlung der Woche

In Kräutern gebratenes Entrecôte
mit buntem Gemüse und Pommes frites
CHF 34.00

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Salat, Suppe oder Glacé

Dienstag, 17. November 2026

Käsespätzli mit knusprigen Zwiebeln
und Kopfsalat in Schnittlauchvinaigrette
CHF 27.00

Mittwoch, 18. November 2026

Rindsfiletstreifen in Senf-Sauerrahmsauce
auf Nudeln mit Champignons, Rande und Cornichons
CHF 32.00

Donnerstag, 19. November 2026

Hackbraten in Wacholderrahmsauce
mit Preiselbeeren, auf cremigem Wirz
und Kartoffelstock
CHF 28.00

Freitag, 20. November 2026

Geschlossene Gesellschaft

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch stammen aus der Schweiz.

Unser Hausapéritif

Gansplatz Winter Spritz		CHF 12.00

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, Preiselbeer-Birne, Marroni und Spätzli	CHF 45.00
Rehgeschnetzeltes 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

Nur noch diese Woche - Wild im Gansplatz!

Geniessen Sie noch diese Woche unsere Wildspezialitäten und lassen sich von unserem Küchenteam mit **unseren Herbstspezialitäten** verwöhnen.

Wir freuen uns auf Sie – Ihr Gansplatz-Team!

Unsere Klassiker

Knuspriges Wienerschnitzel 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 hausgemachtes Sauerteigbrot und Butter	CHF 37.00