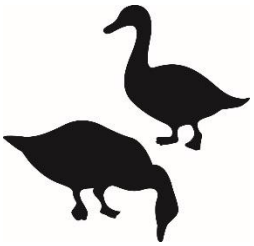
Mittag im Gansplatz



Unsere Empfehlung der Woche

Hirschpfeffer
mit Rotkabis und Spätzli
CHF 34.00

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Salat, Suppe oder Glacé

Dienstag, 24. November 2026
Rindsgeschnetzeltes in Senf-Sauerrahmsauce
mit Randen, Cornichons und Butternudeln
CHF 31.00

Mittwoch, 25. November 2026
Gebratenes Lachsfilet in Weissweinsauce
auf cremigem Spinat und Salzkartoffeln
CHF 28.00

Donnerstag, 26. November 2026
Rehgeschnetzeltes an Pfefferrahmsauce
mit winterlichem Gemüse und Pizokel
CHF 32.00

Freitag, 27. November 2026
Randenrisotto
mit gebackenem Ei und marinierter Pastinake
CHF 27.00

Das Rindfleisch stammt aus der Schweiz, Hirsch und Reh aus Österreich, der Lachs aus Norwegen.

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

Mittagsklassiker

Zarter Rindsschmorbraten
in dunkler Sauce mit Rotkabis,
Rosenkohl und in Butter
gebräunten Spätzli — CHF 39.00

Hausgemachte Quarkpizokel
mit knusprigem Federkohl,
Marroni, Rosenkohl, Sellerie-
creme und Bergkäse — CHF 34.00

Würziges Rindstatar mit konfiertem
Ei, Senfsaat, Kapern, dazu hausge-
machtes Sauerteigbrot & Butter — CHF 37.00

Capuns in Milchbouillon geschmort
mit Speckstreifen, Bergkäse
und buntem Gemüse — CHF 35.00

Mittags-Cordon bleu

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

CHF 33.00

Gänsegeschnatter

Wintertage im Gansplatz verbringen!

Zum Glück bringt uns die Winterzeit nicht nur Schneematsch, sondern auch eine gemütliche Stimmung, der man gerne in der warmen Gaststube frönt!

In **unserer neuen Winterkarte** finden Sie die passenden Köstlichkeiten dazu!

Wir freuen uns auf Sie – Ihr Gansplatz-Team!