Herzlich willkommen im Gasthaus Gansplatz



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

Zum Einstieg

Der passende Wein – schnell gefunden



Local Hero

Pinot Noir Bothmarhalde,
Weingut Wegelin,
Malans, 2020

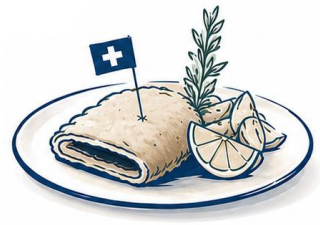
CHF 106.00

Der Winterliche

Côte-Rôtie Ampodium, 2018
René Rostaing, Rhonetal, FRA

CHF 117.00





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,
Toskana, 2019,
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

CHF 105.00



… oder in unserer Weinkarte den Lieblingswein aussuchen

Vorspeisen

Winterliche Blattsalate mit Croûtons und Dressing nach Wahl	CHF 13.00
Bunter Wintersalat 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
Gebeizter und angeräucherter Lachs mit Rande, Pastinake und Baumnuss	CHF 25.00
Burrata mit Apfelbalsam und Kürbiskernöl auf Radicchiosalat mit Mandarine und Pekannüssen	CHF 23.00
Französische Zwiebelsuppe mit gratinierter Käseschnitte und Schnittlauch	CHF 16.00
Churer Winzersuppe mit Croûtons, Rahm und Trauben	CHF 15.00
Würziges Rindstatar mit konfiertem Ei, Senfsaat, Kapern, eingelegten Zwiebeln und mariniertem Frisée, dazu hausgemachte Sauerteigfocaccia und Butter	CHF 28.00



Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

Gansplatz-Menü

(nur abends erhältlich)

Vorspeise

Gebeizter und angeräucherter Lachs
mit Rande, Pastinake und Baumnuss

Suppe

Churer Winzersuppe
mit Croûtons, Rahm und Trauben

Zwischengang

Marroni-Agnolotti mit Quitte, Salbei und Parmesan

Hauptgang

Filet vom Rind à la Wellington
an Madeirajus und glasiertem Wintergemüse

Dessert

Flambiertes Omelette surprise im Glühweinsud
mit Fruchtkompott

3-Gang-Menü CHF 85.00
4-Gang-Menü CHF 98.00
5-Gang-Menü CHF 108.00

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST

Saisonale Gerichte

(nur abends erhältlich)

Brust und Keule von der Gans in Beifusssauce mit Rotkabis und Kartoffelknödel	CHF	45.00
Filet vom Rind à la Wellington an Madeirajus und glasiertem Wintergemüse	CHF	56.00
Hirschrücken in Haselnusskruste und Senf, mit getrüffeltem Wirz und knusprigen Kartoffeln auf Selleriepüree	CHF	47.00
Zarter Rindsschmorbraten in dunkler Sauce mit Rotkabis, Rosenkohl und in Butter gebräunten Spätzli	CHF	39.00
In Butter gebratenes Forellenfilet mit Pastinake, Lauch, Apfel und Portulak auf Kartoffelstock	CHF	39.00
Beete à la Wellington mit vegetarischem Jus und buntem Wintergemüse	CHF	39.00
Marroni-Agnolotti mit Quitte, Salbei und Parmesan	CHF	36.00
Tagliatelle mit Perigord-Trüffel und konfiertem Eigelb	CHF	38.00

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

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 Geschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti und saisonalem Gemüse	CHF 46.00
Knuspriges Wienerschnitzel 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 knusprigem Federkohl, Marroni, Rosenkohl, Selleriecreme und Bergkäse	CHF 34.00

Fleisch- und Brotherkunft

Kalb, Rind, Schwein, Wurstwaren und Brot: Schweiz
Hirsch: Österreich
Gans und Forelle: EU
Lachs: Norwegen



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 saisonalen Desserts

Flambiertes Omelette surprise im Glühweinsud mit Fruchtkompott	CHF	16.00
Bratapfel Crème brûlée mit Mandeln, Rosinen und Marzipan	CHF	15.00
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern mit Kompottkirschen und Vanillesauce	CHF	15.00
Coupe Gansplatz Weisses Café- und Schokoladenglace mit hausgemachtem Eierlikör, geriebener Schokolade und Baumnusscrunch	CHF	13.00
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglace, Sauerkirschkompott, Meringues und karamellisierten Marroni	CHF	12.00
Käseauswahl vom Jumi Hof mit Früchtebrot, Trauben und verschiedenen Honigen	CHF	25.00



Haben Sie schon unsere hausgemachten Glaces probiert?

Geröstete Marroni-dunkle Schokolade-Rum Kaffee-Kardamom-Orange Geröstete Haselnuss-Karamell-Miso Mandarine-Sternanissorbet Birnen-Thymiansorbet	je CHF	6.00

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST