



www.guggibad.ch  
Guggibad Gasthof & Grill

# Speisekarte



Guggibad Gasthof & Grill GmbH  
Guggibad Gasthof & Grill – Gastgeber Adrian Lauber – 5632 Buttwil  
Tel.: 056 664 15 62  
Montag und Dienstag Ruhetag  
www.guggibad.ch - info@guggibad.ch



## VORSPEISEN

„MEXICO LINDO“		16.50
Frittierte Jalapeños, Triangolini mit Tomaten und Mozzarella, panierte Zwiebelringen. Dazu roter Bohnensalat und zwei Dipp Saucen		
CARPACCIO VOM REH MIT HERBSTSALAT		21.50
mit Parmesan, Walnussöl und essbare Blüte		
BEEFSTEAK-TATAR NACH ART DES CHEFS	Vorspeise	19.50
mit Cognac abgeschmeckt	Portion	29.50
nach Wunsch mild, mittel, scharf oder feurig zubereitet, dazu servieren wir Toast und Butter		

## SALATE

GRÜNER BLATTSALAT		9.00
Verschiedene saisonale Blattsalate	Klein	7.00
GEMISCHTER SALAT		11.50
Verschiedene marinierte Salate und saisonale Blattsalate	Klein	8.50
NÜSSLISALAT „MIMOSA“		12.50
mit gehacktem Ei und Brotcroutons	Klein	9.50
	plus Speck	1.50
Salatsaucen nach Wahl:	Französisch-, Italien-, Kürbis-, und Hausdressing	

## AUS DEM SUPPENTOPF

KRAFTBRÜHE MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLI		8.50
HOKKAIDO-KÜRBISUPPE MIT HONIG		10.50
mit Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen		

## FISCH

ZANDERKNUSPERLI IM BIERTEIG		30.50
mit Sauce Tartar	Kleine Portion	24.50
angerichtet mit Trockenreis und Marktgemüse		

Falls Sie auf dieser Karte Ihr Lieblingsgericht nicht finden,  
fragen Sie uns bitte danach. Sofern die notwendigen Zutaten im  
Hause sind, bereiten wir gerne die Speise für Sie zu.

## FLEISCH

<b>GUGGI-BURGER</b>		25.00
Hausgemachter Rinds Burger mit Speck und Käse im Sesam-Bun Dazu Salatblatt, Tomatenscheiben und Zwiebelringe und Hausfritten		
<b>PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL</b>		25.50
Dünn geklopfte Schweinsschnitzel paniert mit Hausfritten		
<b>KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER ART“</b>		39.50
an Rahmsauce mit frischen Champignons dazu Röschtikrokette und Marktgemüse		
<b>GEMSPFEFFER „JÄGER ART“</b>		37.50
mit Pilzen, Speck, Perlzwiebeln und Brotcroutons	kl. Portion	31.50
Herbstliche Wildgarnitur und hausgemachte Spätzle		
<b>HIRSCHSALTIMBOCCA AN MARSALASAUCE</b>		39.50
dazu Spätzle und herbstliche Wildgarnitur		
<b>REHMEDAILLONS AUF HERBSTLICHEM GEMÜSE UND SCHWÄMMLI</b>		39.00
mit Wildrahmsauce und hausgemachte Spätzle	kl. Portion	33.00

## UNSERE CORDON BLEU'S

<b>GUGGIBAD</b>		31.50
Schweinsschnitzel, Speck, Kräuterkäse, Zwiebeln und in Paniermehl gebraten Dazu Hausfritten		
<b>„WEIDMANN'S-GLÜCK“</b>		38.50
Dünn geklopfte Schnitzel vom Wildsau-Nierstück gefüllt mit Bergkäse, Wildsau-Schinken und Pilzen, paniert mit gemahlene Haselnüssen und Brot herbstliche Wildgarnitur und hausgemachte Spätzle		

## FLEISCHLOS – ABER NICHT LIEBLOS

<b>HERBSTTELLER MIT ALLEM WAS DAS HERZ BEGEHRT.....</b>		25.50
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien, Preiselbeerapfel, Trauben, Pilzragout und natürlich unsere hausgemachten Spätzle		
<b>ÄLPLERSPÄTZLE</b>		22.50
Spätzle mit Gemüsestückli an leichter Rahmsauce mit Bergkäse überbacken		

## SAFTIGES VOM HOLZGRILL

SCHWEIN	Halssteak am Spiess mit Speck und Zwiebel	200g	25.00
		300g	32.00
	Marinierte Spare Ribs	ca. 600g	27.00
RIND	Flank-Steak	200g	29.00
		300g	38.00
		400g	47.00
	Rib Eye	250g	39.00
		350g	49.00
	Entrecôte	200g	36.00
		300g	46.00
Filet	200g	46.00	
	300g	56.00	
PFERD	Filet	200g	35.00
		300g	45.00
GEFLÜGEL	Pouletbrust am Spiess	200g	24.00
		300g	32.00
GUGGI-SPIESS	Schwein, Rind, Pferd, Poulet und Speck	200g	34.00
		300g	44.00
		400g	54.00
FISCHIGES	Riesencrevetten am Spiess	200g	31.00
		300g	41.00

Zu allen Grilladen servieren wir Ihnen: Unsere drei hausgemachten, saisonalen Saucen

GARSTUFEN:	<b>F</b>	bleu	saignant	à point	bien cuit
	<b>GB/USA</b>	rare	medium rare	medium	well done
	<b>D</b>	stark blutig	blutig	rosa	durch

## BEILAGEN & EXTRAS

Hausgemachte Spätzle, Röschtikroketten	6.50
Hausfritten, Bandnudeln, Trockenreis	5.50
Salat als Fitnessteller	8.50
Maiskolben, Onion Rings	5.50
Gemüse vom Markt	5.50
Herbstliche Wildgarnitur (Rotkraut, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren und Trauben)	7.50