



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



www.guggibad.ch

Guggibad Gasthof & Grill

VORSPEISEN

„MEXICO LINDO“		16.50
Frittierte Jalapeños, Triangolini mit Tomaten und Mozzarella, panierte Zwiebelringen. Dazu roter Bohnensalat und zwei Dipp Saucen		
GEBRATENE QUINOA BÄLLCHEN		15.50
Mit herbstlichem Blattsalat und Sweet-Chili-Mayonnaise		
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
Salatsaucen nach Wahl:	Französisch-, Italien- oder Hausdressing	

AUS DEM SUPPENTOPF

KRAFTBRÜHE MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLI		8.50
KÜRBISRAHMSPUPPE MIT CURRY UND HONIG ABGESCHMECKT		10.50
mit Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen		

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.



www.guggibad.ch

Guggibad Gasthof & Grill

FLEISCH

POULETFLÜGELI „DIAVOLO“	22.50
Knusprig frittierte Pouletflügeli Dazu Hausfritten und unsere pikante Chilisauce	
GUGGI-BURGER	25.00
Hausgemachter Rinds Burger mit Speck und Käse im Sesam-Bun Dazu Salatblatt, Tomatenscheiben und Zwiebelringe und Hausfritten	
PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL	25.50
Dünn geklopfte Schweinsschnitzel paniert mit Hausfritten	
KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER ART“	37.50
an Rahmsauce mit frischen Champignons	mit Pouletfleisch 27.50
dazu Röschi	
RINDSFILETSTREIFEN „STROGANOFF“	49.50
Zarte Streifen von Rindsfilet an Paprikasauce mit Champignons, Salzgurken und Peperoni dazu servieren wir hausgemachte Spätzli	

FLEISCHLOS – ABER NICHT LIEBLOS

GEMÜSE-STROGANOFF	25.50
Frisches Gemüse an Paprikasauce mit Champignons, Salzgurken im Reisring	
HAUSGEMACHTER QUINOA BURGER	23.00
Quinoa Burger mit Salatblatt, Tomatenscheibe, Zwiebeln, Käse und Sweet-Chili-Sauce. Dazu servieren wir Hausfritten	

FISCH

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



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

BEILAGEN & EXTRAS

Ofenkartoffel mit Sauercreme, Röschi	6.50
Hausfritten, Bandnudeln, Spätzli, Trockenreis	5.50
Salat als Fitnesssteller	8.50
Maiskolben	5.50
Onion Rings	5.50
Gemüse vom Markt	5.50



www.guggibad.ch
Guggibad Gasthof & Grill

CORDON-BLEU-FESTIVAL

Hausgemacht – und à la Minute zubereitet

GUGGIBAD

Schweinsschnitzel, Speck, Bergkäse, Kräutern, Zwiebeln und in Paniermehl gebraten 32.50

CLASSIC

Schweinsschnitzel, Schinken, Bergkäse und in Paniermehl gebraten 29.50

AL ALIO

Schweinsschnitzel, Schinken, Bergkäse, Knoblauch und Spinat
in gemahlene Haselnüssen gebraten 31.50

DIABOLO

Schweinsschnitzel, spanischer Chorizo, Peperoncini und Bergkäse in Paniermehl gebraten 31.50

FÖRSTER

Schweinsschnitzel, Schinken, Bergkäse und Pilzen in gemahlene Haselnüssen gebraten 31.50

LOCANESE

Schweinsschnitzel, Gorgonzola, Rohschinken, sonnengetrocknete Tomaten und Basilikum in
Paniermehl gebraten 31.50

VIVA LA GRISCHA

Schweinsschnitzel, Bergkäse, Rohschinken, Baumnüsse in Paniermehl gebraten 31.50

DELUXE

Kalbschnitzel, Rohschinken und Bergkäse in Paniermehl gebraten 40.50

CLASSIC XXL

Schweinsschnitzel, Schinken, Bergkäse und in Paniermehl gebraten 51.50

Alle unsere Cordon Bleus werden mit Pommes Frites oder mit Salat als Fitnesssteller serviert.

Fleischgewicht:

Schweinefleisch 180g / Kalbfleisch 160g

XXL Fleischgewicht beträgt 360g

Portion Gemüse zusätzlich 5.50