



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

ADVENTSMENU

Rauchlachs-Tatar auf winterlichem Salatbouquet
Dazu Toast und Butter

Kräftige Rindsbrühe mit Gemüsesternen und Sherry

Gebratenes Rinds-Entrecote an Sauce Café de Paris
Pommes Frites
Marktgemüse

Kleine Käseauswahl mit Nüssen und Birnenbrot

oder

Hausgemachter Apfel-Rosinen-Crumble
Mit einer Kugel Zimtglace

*

ZUM APERITIF

1 Cüpli Prosecco

ZUM ESSEN

1 Flasche spanischer Rotwein

Gran Castillo Cabernet Sauvignon 2016

100% Cabernet Sauvignon

Bodegas Gran Castillo, Valencia

(1 Flasche für 2 Personen)

ZUM ABSCHLUSS

1 Kaffee

Alles inbegriffen ab 2 Personen CHF 88.00 / pro Person
Menu ohne Getränke CHF 68.00 / pro Person



VORSPEISEN

„MEXICO LINDO“		16.50
Frittierte Jalapeños, Triangolini mit Tomaten und Mozzarella, panierte Zwiebelringen. Dazu roter Bohnensalat und zwei Dipp Saucen		
RAUHLACHS-TATAR AUF WINTERLICHEM SALATBOUQUET		19.50
Dazu Toast und Butter		
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
KÜRBISRAHMSUPPE MIT CURRY UND HONIG ABGESCHMECKT		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

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	
GEBRATENES RINDS-ENTRECOTE AN SAUCE CAFÉ DE PARIS	41.50
Dazu servieren wir Pommes Frites und Marktgemüse	

UNSERE CORDON BLEU'S

GUGGIBAD	32.50
Schweinsschnitzel, Speck, Bergkäse, Kräutern, Zwiebeln und in Paniermehl gebraten	
CLASSIC	29.50
Schweinsschnitzel, Schinken, Bergkäse und in Paniermehl gebraten	
DIAVOLO	31.50
Schweinsschnitzel, spanischer Chorizo, Peperoncini und Bergkäse in Paniermehl gebraten	
Unsere Cordon Bleus werden mit Hausfritten serviert	
Als Fitnessteller + 3.50	
Portion Gemüse zusätzlich	5.50

FLEISCHLOS – ABER NICHT LIEBLOS

ÄLPLERMAGRONÄ	23.50
Die Original-Makronen mit Kartoffelwürfel, Rahm und Käse, gekrönt mit Zwiebeläschweitzli, dazu reichen wir Apfelmus	
HAUSGEMACHTER QUINOA BURGER	23.00
Quinoa Burger mit Salatblatt, Tomatenscheibe, Zwiebeln, Käse und Sweet-Chili-Sauce. Dazu servieren wir Hausfritten	



www.guggibad.ch

Guggibad Gasthof & Grill

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	Rindshuft am Spiess mit Peperoni und Zwiebel	200g	29.00
		300g	39.00
	Rib Eye	250g	39.00
		350g	49.00
	Entrecôte	200g	36.00
		300g	46.00
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, Röschti	6.50
Hausfritten, Bandnudeln, Trockenreis	5.50
Salat als Fitnessteller	8.50
Maiskolben	5.50
Onion Rings	5.50
Gemüse vom Markt	5.50