



BANKETT VORSCHLÄGE

Guggibad – Gasthof & Grill



1. APRIL 2018

GUGGIBAD – GASTHOF & GRILL
Guggibadhof 1, 5632 Buttwil

Sehr geehrter Gast

Wir freuen uns, dass Sie Ihren kommenden Anlass in unseren Räumlichkeiten durchführen möchten. Bei uns werden Ihre Ideen umgesetzt, und Ihr Tag wird zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ein erfolgreicher Anlass erfordert im Vorfeld eine möglichst genaue Planung und Organisation Ihrer- und unsererseits. Dies möchten wir Ihnen mit folgenden Hinweisen, Empfehlungen und Ratschlägen erleichtern.

- | | |
|-----------------|--|
| Räumlichkeiten | Ob für Hochzeiten, Taufessen, Familienfeiern oder Firmenessen; unser Haus für jeden Anlass das richtige Ambiente bietet. Mit frühzeitiger Reservation sichern Sie sich den gewünschten Saal oder Tisch und einen reibungslosen Service. |
| Menuauswahl | Das Kernstück Ihres Festanlasses! Wir stehen Ihnen gerne mit Tat und Rat zur Seite. Unser Küchenchef und sein Team setzen jeweils ihr ganzes Können ein, um Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen. |
| Menubesprechung | Um Ihre Wünsche zu realisieren, und seien diese noch so ungewöhnlich, liegt uns am Herzen. Nach telefonischer Vereinbarung besprechen wir gerne alle Einzelheiten mit Ihnen persönlich. |
| Teilnehmerzahl | Unsere Menuvorschläge gelten ab 10 Personen, wobei Sie sich auf 1 Menu festlegen.

Wir benötigen die genauen Angaben über Ankunftszeit, Personenzahl und Dauer des Anlasses. Geben Sie uns bitte 6 Stunden vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl bekannt, die verrechnet werden darf. |
| Parkplätze | 60 Parkplätze stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung. |



www.guggibad.ch
Guggibad Gasthof & Grill

Transport	Wir sind Ihnen bei der Organisation einer Limousine, Taxi oder Bus gerne behilflich.
Aperitif	Holen Sie sich einen gesunden Appetit. Gerne geben wir Ihnen in unserer Dokumentation einige Anregungen.
Getränke	In unserem Weinkeller finden wir bestimmt den passenden Wein zu Ihrem Menu. Sollten Sie aus speziellen Gründen den Wein aus Ihrem eigenen Weinkeller bevorzugen, dann verrechnen wir pro Flasche Wein (75cl) ein Zapfengeld von CHF 20.00.
Kaffee und Liköre	Geben Ihrem Anlass den krönenden Abschluss.
Blumendekoration	Einem festlichen Anlass verleiht eine schöne Blumendekoration eine ganz besondere Note. Natürlich können Sie den Blumenschmuck auch selber in Auftrag geben. Gerne nehmen wir Ihnen diese Arbeit ab. Kerzen werden von uns Gratis zur Verfügung gestellt.
Menukarten	Die Menukarten mit dem Titel Ihres Anlasses, mit einer persönlichen Widmung oder mit Ihrem speziellen Firmen- oder Vereinslogo. Menukarten werden von uns gratis zur Verfügung gestellt.
Verlängerung	Wir schliessen normalerweise um 24.00 Uhr. Bitte teilen Sie uns Ihre eventuellen Verlängerungsabsichten mit sodass wir unsere Mitarbeiter entsprechend einteilen können.
Rechnung	Für Anlässe über 10 Personen senden wir Ihnen gerne eine Rechnung zahlbar innert 10 Tagen zu. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir für solche Beträge nur ungern Kreditkarten akzeptieren.
Wir freuen uns, mit Ihnen Ihren Anlass nach Ihren Wünschen zu planen und durchzuführen. Selbstverständlich stehen wir Ihnen für sämtliche Fragen gerne zur Verfügung.	



APERITIFS

Häppchen	CHF	Teiggebäck	CHF
Black Tiger Krevette im Teigmantel, frittiert, mit Sweet Chili Sauce	1.80	Lauch oder Käsehüechli	2.70
Black Tiger Krevette Paniert, Butterfly	1.80	Schinkengipfeli	2.00
Mozzarellasticks	1.00	Mini Pizza	1.60
Hot Chili Poppers	1.20	Chnolibrot (1/2 Baguette)	4.50
Kleine Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce	1.50		
Portion Hobelkäse	15.00	Parisette	
Gemüsedipp mit diversen Saucen (pro Person)	3.50	Helles Parisette, 60 cm, gefüllt mit Salat, Essiggurken sowie	
Minibrötchen gefüllt Schinken, Salami, Käse	3.00	-Rauchlachs	20.00 / Stange
Nüssli, Pommes Chips Preis nach Menge		-Bündnerfleisch, Parmaschinken oder Thon	19.00 / Stange
Amuse Bouche auf Toast		-Ei, Schinken, Käse oder Salami	15.00 / Stange
Salami	1.00	Apero-Getränke	pro Liter
Roastbeef	1.50	Früchtebowle	35.00
Bündnerfleisch	1.50	Früchtebowle ohne Alkohol	22.00
Rohschinken	1.50	Blanc Chassis	35.00
Lachs	2.00	Orangensaft Tetrapack	11.00
Tartar	2.00	Während der Weihnachtszeit:	
Ei	1.00	Hausgemachter Glühwein	30.00

KALTE VORSPEISEN

Saisonaler grüner Blattsalat	7.00
Gemischter Saisonsalat	8.50
Blattsalat mit sautierten gemischten Pilzen und Brotroutons	10.50
Salatvariation mit gebratenen Riesencrevetten (3 Stück)	13.50
Knackige Blattsalate mit Streifen von Rauchlachs	13.50
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum	12.50
Mexico Lindo Frittierte Hot Chili Poppers, panierte Mozzarellasticks und Zwiebelringen. Dazu roter Bohnensalat und zwei Dippsaucen	13.50

SUPPEN

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen oder Backerbsen	6.00
Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	6.50
Aargauer Rüeblisuppe	7.50
Tomatencremesuppe mit Gin parfümiert	8.50
Kressecremesuppe	7.50
Gemüsecremesuppe	7.50
Minestrone	7.50

WARME VORSPEISEN VOM FISCH

Pochiertes Forellenfilet auf Dillsauce Trockenreis und kleinem Gemüse	19.50
Gebratene Eglifilets mit Kapern, Zitronen- und Tomatenwürfeli mit Schnittlauchkartoffeln und Mischgemüse	19.50
Tagliatelle mit leichter Rahmsauce und Rauchlachsstreifen	17.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Champagnerrisotto mit Gemüsestreifen	20.50
Gemüseteller mit Baked Potato und Sauercreme	21.00
Tagliatelle „Cinque Pii“ Der Klassiker mit Petersilie, Parmesan, Pomodoro, Panna und Pfeffer aus der Mühle	16.50
Gemüse-Stroganoff Frisches Gemüse an Paprikasauce mit Champignons, Salzgurken im Reising	23.50
Älpler-Magronnä serviert mit Apfelmus und Zwiebeläschweitzli	19.50
Gemischtes Pilzragout an leichter Rahmsauce auf Toast mit vier verschiedenen Gemüsen	19.50

AUS MEER UND SEE

Pochierte Eglifilets an Kräuterrahmsauce mit Mischgemüse Trockenreis	29.00
Hausgemachte Fischchnusperli mit Sauce Tartar Blattspinat nach italienischer Art und Salzkartoffeln	27.00
Gebratener Lachsschnitzel auf Lauchgemüse an Zitronenbuttersauce mit Trockenreis	29.00
Riesengrillspieß an Zitronenkräuterbutter Broccoli mit Mandeln und Reis	36.00
Gebratenes Goldbrassenfilet an Weissweibuttersauce auf einem Beet von Gemüserisotto	33.00

VOM RIND

Am Stück gebratenes Roastbeef (Rindsnierstück) mit Sauce Bearnaise Kartoffelgratin Gemüse vom Markt	43.00
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Hausgemachte Spätzli Gemüsegarnitur	41.00
Rindsentrecote (180g) mit Sauce Café de Paris Pommes Frites Bohnenbündeli mit Speck umwickelt	41.00
Rindschmorbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock Marktgemüse	36.00



VOM KALB

Kalbsschnitzel „Saltimbocca“ nach Römer Art Risotto Broccoli mit Mandeln	33.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Pilzrahmsauce Bandnudeln Gemüsebouquet	34.00
Kalbssteak an einer Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Gemüse vom Markt	46.00
Kalbsschulterbraten an Kräuterjus Kartoffelstock Gemüsebouquet	33.00
Kalbsschnitzel Cordon Bleu „Classic“ Bratkartoffeln Gemüse vom Markt	36.00

VOM LAMM

Gebratenes Lammgigotsteak an Knoblauchsauce Kartoffelgratin Gemüsenest	32.00
Lammkoteletten an leichter Knoblauchsauce Risotto Blattspinat nach italienischer Art	34.00
Lammrückenfilet auf kräftiger Rosmarinjus Bratkartoffeln Gemüse vom Markt	32.00



VOM SCHWEIN

Cordon Bleu „Classic“ Schweins schnitzel, Schinken und Käse in Paniermehl gebraten Pommes Frites Gemüse vom Markt	28.00
Schweins geschnetzeltes „Zürcher Art“ Butternudeln Rüebli und Bohnen	25.00
Schweins steak an grüner Pfeffersauce Trockenreis Gemüsevariation	26.50
Schwedenbraten an kräftiger Jus (mit Zwetschgen gefüllter Schweins halsbraten) Kartoffelstock Bohnenbündeli	26.00
Schweins schnitzel „Jägerart“ mit Speck, Champignons, Silberzwiebeln und Brotcrouton Hausgemachte Spätzli Glasierte Karotten	26.00

VOM GEFLÜGEL

Pouletbruststreifen „Zürcher Art“ Butternudeln Gemüsebouquet	26.00
Pouletbruststreifen „Casimir“ an Currysauce im Reising mit vielen frischen Früchten garniert	25.00
Trutenschnitzel Piccata nach Mailänder Art auf Jus mit Champignons und Schinkenstreifen garniert Risotto Broccoli mit Mandeln	27.00

DESSERTS

Hausgemachtes Caramelköpflli mit frischen Früchten und Rahm	8.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch	8.00
Nougat Eistorte mit Caramelsauce und Rahmrosette	7.00
Hausgemachtes Schokoladenmousse	9.00
Hausgemachter Parfaitteller	10.00
Gebrannte Creme mit Vanilleglace	9.50
Grossmutter's Süsmostcreme mit Vanilleglace	9.50
Ananascarpaccio mit Honigsauce und Zitronensorbet	11.00
Riesen Emmentaler Merengues mit Glace und Rahm	10.00
Riesen Emmentaler Merengues mit Rahm	7.00
Drei Sorbets mit frischen Früchten und Himbeersauce	10.00
Dessertbuffet „Guggibad“ mit Käseauswahl (ab 20 Personen)	19.00
Käse aus unserer Region mit Nüssen und Feigen garniert	11.00

Fragen Sie nach unseren speziellen, saisonalen Desserts



www.guggibad.ch
Guggibad Gasthof & Grill

AB 20 PERSONEN

PASTA-PASTA-BASTA BUFFET

Salatbuffet nach Art des Hauses mit diversen Garnituren und Brotauswahl
Minestrone

Lasagne al Forno mit Hackfleisch
Spaghetti „Mamma Mia“ mit Kalbfleisch an pikanter Pesto-Tomatensauce
Ravioli, Spaghetti, Penne Rigatoni
Gnocchi Verde mit Mozzarella überbacken,
Sauce Bolognese, Carbonara, Pesto und Napoli
Geriebener Parmesan

Gemischtes Eis, Früchtekuchen, Crème Katalonien,
Tiramisu, Panna Cotta, Caramelköpfler und Käseauswahl

54.00

AB 20 PERSONEN

BAUERNBUFFET

Salatbuffet nach Art des Hauses mit diversen Garnituren
Kalte geräucherte und getrocknete Fleischspezialitäten
Gemüsesuppe

„Suure Mocka“ Hausgebeizter Sauerbraten vom Rind an kräftiger Jus
Schweinshalsbraten mit Pilzrahmsauce
Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce
Äpler Rösti mit Specktranchen
Äpler Makronen
Kartoffelstock
Gemüseauswahl und Apfelmus

Gebrannte Crème, Meringues mit Rahm, Gemischtes Glace, Früchtekuchen,
Rüebli torte, Lebkuchen mit Rahm, Käseauswahl mit Brot

59.00



www.guggibad.ch
Guggibad Gasthof & Grill

AB 20 PERSONEN

SCHWEIZER BUFFET

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum
Zwiebel-Käsewähe
Geräucherte und getrocknete Fleischspezialitäten, verschiedene Salate
Aargauer Rüeblisuppe

Gespickter Rindsbraten an Rotweinsauce, Hackbraten mit Senfsauce,
Kalbsgeschnetzeltes „Unterswaldner Art“ mit Birnen und Nüssen
Kartoffelstockgratin
Bandnudeln, Trockenreis und Gemüseauswahl

Saisonalere Mousse, gebrannte Crème, Süssmostcrème, gemischtes Eis,
Früchteplatte, Hausgemachter Kuchen, Luzerner Rahmkirschtorte

64.00

AB 20 PERSONEN

GRILL BUFFET

Salatbuffet nach Art des Hauses mit diversen Garnituren und Brotauswahl

Rindshuftsteak mariniert, Schweinkoteletten, Bauernbratwürste
Pouletbrust an Spiesschen, Mixed Grill Spiessli
mit unseren drei hausgemachten Saucen und Zwiebelsauce
Trockenreis und Kartoffelgratin und Gemüseauswahl

Auf Teller serviert
Dessertvariation „Guggibad“
mit Caramelköppli, frittierte Apfelküchli mit Vanilleglace
Saisonalere Mousse und Rahmparfait, Ananas-Carpaccio mit Honigsauce
garniert mit frischen Früchten

69.00



www.guggibad.ch
Guggibad Gasthof & Grill

Menü 1

Bouillon mit Gemüsestreifen

Schweinschnitzel „Jäger Art“

Nudeln

Bohnenbündeli

Fruchtsalat mit Rahm

40.00

Menü 2

Gemischter Salat

Pouletbrüstchen mit Pilzrahmsauce

Trockenreis

Glasierte Karotten

Nougat Eistorte

40.50

Menü 3

Kraftbrühe mit Flädli

Schweinssteak „Walliser Art“

Pommes Frites

Blattspinat

Gebrannte Creme

42.50

Menü 4

Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

Entrecôte mit Sauce Café de Paris

Röstikroketten

Gemüse vom Markt

Schokoladenmousse

63.50

Menü 5

Tomatensalat mit Mozzarella

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Butternudeln

Gemüse vom Markt

Mini Bananensplit

67.00

Menü 6

Minestrone

Ossobuco „Cremolata“

Risotto

Blattspinat

Gemischter Parfaitteller

43.00



www.guggibad.ch
Guggibad Gasthof & Grill

Menü 7

Salatbouquet mit geräucherten
Lachs an Senf-Honig-Dillsauce
Toast und Butter

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Englisch gebratenes Roastbeef
mit Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
Gemüsenest

Drei Sorbets mit frischen Früchten
und Himbeersauce

76.00

Menü 8

Blattsalat mit sautierten Pilzen
und Brotcroustons

Kresserahmsuppe

Schweinsgeschnetzeltes
„Zürcher Art“
mit Champignons
Röstikroketten
Erbsen und Karotten

Hausgemachtes Caramelköppli
mit Rahmrosette

51.00

Menü 9

Gemischter Blattsalat

Tagliatelle „Cinque Pii“

Kalbsschulterbraten an Kräuterjus
Rosmarinkartoffeln
Gemüsenest

Hausgemachtes
Schokoladenmousse
mit frischen Früchten

63.00

Menü 10

Salatkombination mit
Riesencrevetten

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Kalbsschnitzel „Saltimbocca“
Weissweinsrisotto
Blattspinat

Hausgemachtes Eisparfait
(saisonal angepasst)

62.50

Menü 11

Tagessuppe

 Hackbraten mit Senfsauce
 Butternudeln
 Glasierte Karotten

 Gebrannte Creme

 28.50

Menü 12

Buntgemischter Blattsalat

 Truthahnpiccata „Mailänder Art“
 Risotto
 Blattspinat nach italienischer Art

 Gemischte Glace mit Rahm

 41.00

Menü 13

Gemischter Salat

 "Riz Casimir"
 Pouletbruststreifen an Currysauce
 mit Früchten im Reisring

 Fruchtsalat mit Rahm

 41.50

Menü 14

Bouillon mit Backerbsen

 Chügelipastetli mit Champignons
 Pommes frites
 Erbsen und Karotten

 Schokoladen Mousse

 34.00

Menü 15

Bouillon mit Flädli

 Schweinshalsbraten an Rotweinjus
 Kartoffelstock
 Bohnen mit Speck

 Caramelköppli

 40.50

Menü 16

Gemischter Salat

 Schweinsrahmschnitzel
 Butternudeln
 Broccoli mit Mandeln

 Süssmost Creme

 44.00



www.guggibad.ch
Guggibad Gasthof & Grill

Menü 17

Geräuchertes Lachsteller
mit Meerrettichschaum
Toast und Butter

Die Drei Filets
(in zwei Gängen serviert)
Schweinsfilet am Stück gebraten an
Calvadosauce
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin
Gemüse

Rindsfiletmedaillon
mit Sauce Bearnaise
Butternudeln
Gemüse

Dessertvariation „Guggibad“

97.50

Menü 18

Blattsalate mit Streifen von
geräucherter Entenbrust

Kraftbrühe
mit hausgemachten Flädli

Champagnerrisotto mit
Gemüwestreifen

Rindsfilet am Stück gebraten
auf Kräuterjus
Bratkartoffeln
Gemüsenestli

Parfaitteller
mit frischen Früchten und Rahm

93.50