





## VORSPEISEN

„MEXICO LINDO“ 	16.50
Frittierte Jalapeños, Mais-Fries und panierte Zwiebelringen Dazu roter Bohnensalat und zwei Dipp Saucen	
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
ÄLPLERSALAT	11.50
Blattsalate, Rüebli, Gurken und Mais dazu Speckwürfel und Brotcroutons	Klein 9.00
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
PASTINAKENSUPPE MIT INGWER 	10.50
mit Rahmhaube und gerösteten Mandeln	

## 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.



Vegetarische Gerichte



www.guggibad.ch

Guggibad Gasthof & Grill



## FLEISCH

<b>POULETFLÜGELI „DIAVOLO“</b> Knusprig frittierte Pouletflügeli Dazu Hausfritten und unsere pikante Chilisauce	22.50
<b>GUGGI-BURGER</b> Hausgemachter Rinds Burger mit Speck und Käse im Sesam-Bun Dazu Salatblatt, Tomatenscheiben und Zwiebelringe und Hausfritten	25.00
<b>PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL</b> Dünn geklopfte Schweinsschnitzel paniert mit Hausfritten	25.50
<b>KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER ART“</b> an Rahmsauce mit Champignons dazu Röschti	37.50 mit Poulet 27.50

## UNSERE CORDON BLEU'S

<b>GUGGIBAD</b> Schweinsschnitzel, Speck, Bergkäse, Kräutern, Zwiebeln und in Paniermehl gebraten	32.50
<b>DIAVOLO</b> Schweinsschnitzel, spanischer Chorizo, Peperoncini und Bergkäse in Paniermehl gebraten	32.50
Unsere Cordon Bleus werden mit Hausfritten serviert	
Als Fitnesssteller + 3.50	
Portion Gemüse zusätzlich 5.50	

## FLEISCHLOS – ABER NICHT LIEBLOS

<b>ÄLPLERMAGRONÄ</b>  Die Original-Makronen mit Kartoffelwürfel, Rahm und Käse, gekrönt mit Zwiebeläschweitzli, dazu reichen wir Apfelmus	23.50
<b>HAUSGEMACHTER QUINOA BURGER</b>  Quinoa Burger im Brioche-Bun mit Salatblatt, Tomatenscheibe, Zwiebeln, Käse und Sweet-Chili-Sauce. Dazu servieren wir Hausfritten	24.50
<b>CORDON-BLEU „GREEN GREEN GRASS“</b>  Crepeschnitzel, Blattspinat, Bergkäse, Baumnüsse und Chili in Paniermehl gebraten Dazu Hausfritten	27.50



Vegetarische Gerichte

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer



www.guggibad.ch

Guggibad Gasthof & Grill

## SAFTIGES VOM HOLZGRILL

### SCHWEIN



Bierschweinhals am Spiess mit Speck und Zwiebel	200g	26.00
	300g	33.00
Marinierte Spare Ribs vom Bierschwein	550g	29.00
Kotelette vom Bierschwein	360g	39.00

### RIND

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	25.00
	300g	33.00

### GUGGI-SPIESS

Schwein, Rind, Pferd, Poulet und Speck	200g	34.00
	300g	44.00
	400g	54.00

### FISCHIGES

Riesencrevetten am Spiess	200g	32.00
	300g	42.00

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

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



Vegetarische Gerichte

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer