

VORPEISE

BEEFSTEAK-TATAR 19.50 / 29.50
NACH ART DES CHEFS
Mit Cognac abgeschmeckt,
nach Wunsch mild, mittel, scharf oder feurig
zubereitet, dazu servieren wir Toast und Butter

SALATE

GRÜNER BLATTSALAT 7.00 / 9.00
Verschiedene saisonale Blattsalate

ÄLPERSALAT 9.00 / 11.50
Blattsalate, Rüebl, Gurken und Mais, dazu
Specktranche und Brotcroutons

AUS DEM SUPPENTOPF

KRAFTBRÜHE 8.50
Mit hausgemachten Flädli

FISH & CHIPS

ZANDERKNUSPERLI 24.50/30.50
Im Bierteig, mit Sauce Tartar
Angerichtet mit Hausfritten,
dazu Cole Slaw-Salat



www.guggibad.ch

Guggibad Gasthof & Grill

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt

FLEISCH

POULETFLÜGELI „DIAVOLO“ 22.50
Knusprig frittierte Pouletflügeli
dazu servieren wir 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, panierte Schweinsschnitzel,
dazu servieren wir unsere Hausfritten

CORDON BLEU

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

DIAVOLO 32.50
Schweinsschnitzel, spanischer Chorizo,
Peperoncini und Bergkäse, in Paniermehl
gebraten

*Unsere Cordon Bleus werden mit Hausfritten
serviert*
Als Fitnessteller: +3.50
Portion Gemüse zusätzlich: +6.50

BEILAGEN

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE 6.50
HAUSFRITTEN 6.50
SALAT ALS FITNESSTELLER 8.50
MAISKOLBEN 6.50
ONION RINGS 6.50
ZUSATZGEMÜSE VOM MARKT 6.50
GEMÜSE VOM MARKT 8.50

SAFTIGES VOM HOLZGRILL

SCHWEIN

HALS VOM BIRSCHWEIN 200G 26.00
Am Spiess, mit Speck und Zwiebeln 300G 33.00

MARINIERTE SPARE RIBS 550G 29.00
Vom Bierschwein

RIND

RIB EYE 250G 39.00
350G 49.00

RINDSHUFT AM SPIESS 200G 29.00
Mit Peperoni und Zwiebeln 300G 39.00

FILET 200G 46.00
300G 56.00

GEFLÜGEL

POULETBRUST AM SPIESS 200G 25.00
300G 33.00

FLEISCHLOS

HALLOUMI AM SPIESS 200G 22.00
Mit Peperoni, Zwiebel und Zucchetti 300G 32.00

FISCHIGES

RIESENCREVETTEN 200G 32.00
Am Spiess 300G 42.00



WILDE ZEITEN

VORSPEISEN

HERBSTSALAT 16.50
Mit Buttwiler Buffolino
dazu frische Feigen und gehackte Baumnüssen

NÜSSLISALAT „MIMOSA“ 9.50/12.50
Mit gehacktem Ei, Specktranche und
Brotcroutons

DIE SUPPE

KÜRBISSUPPE 10.50
Mit Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen

FLEISCHLOS WILD

HERBSTTELLER 28.50
Mit allem was das Herz begehrt:
Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, glasierte Kastanien,
Preiselbeer-Apfel, Trauben, Pilzragout und
natürlich unsere hausgemachten Spätzle

WILDES FLEISCH

GEMS-PFEFFER „JÄGER ART“ 35.00/41.00
Mit Pilzen, Speck, Perlzwiebeln und
Brotcroutons, herbstliche Wildgarnitur und
hausgemachte Spätzle

HIRSCH ENTRECÔTE 45.00
Auf Pilzwildrahmsauce, mit herbstlicher
Wildgarnitur und hausgemachten Spätzle

ZARTE REHSCHNITZEL 36.00/42.00
An Wildrahmsauce, mit Preiselbeeren,
herbstlicher Wildgarnitur und hausgemachten
Spätzle

DAS WILDESTE CORDON BLEU
„WEIDMANN'S-GLÜCK“ 37.50

Dünn geklopfte Schnitzel vom Wildsau-
Nierstück gefüllt mit Bergkäse, Wildsau-
Rohschinken und Pilzen, paniert mit gemahlener
Haselnüssen und Brot, dazu herbstliche
Wildgarnitur und hausgemachte Spätzle