




www.guggibad.ch

Guggibad Gasthof & Grill

VORSPEISEN

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		
„MEXICO LINDO“ 		16.50
Frittierte Jalapeños, Mais-Fries und panierte Zwiebelringen Dazu roter Bohnensalat und zwei Dipp Saucen		

SALATE

GRÜNER BLATTSALAT		9.00
Verschiedene saisonale Blattsalate	Klein	7.00
ÄLPLERSALAT		11.50
Blattsalate, Rübli, Gurken und Mais dazu Speckwürfeli und Brotcroutons	Klein	9.00

Salatsaucen nach Wahl:	Französisch-, Italien- oder Hausdressing	
UNSER HAUSDRESSING GIBT'S AUCH ZUM MITNEHMEN	3.5 dl	5.00

AUS DEM SUPPENTOPF

KRAFTBRÜHE MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLI	8.50
-------------------------------------	------

FISH & CHIPS

ZANDERKNUSPERLI IM BIERTIEG		30.50
mit Sauce Tartar	Kleine Portion	24.50
Angerichtet mit Hausfritten und Marktgemüse		

FLEISCHLOS ABER NICHT LIEBLOS

PULLED - JACK FRUIT "STROGANOFF" 	28.50
Zarte Baby Jack Fruit an Paprikasauce mit Champignons, Salzgurken dazu servieren wir hausgemachte Spätzle und Marktgemüse	



Vegetarische Gerichte

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

UNSERE FLEISCHKLASSIKER

POULETFLÜGELI „DIABOLUS“	22.50
Sechs knusprig frittierte Pouletflügeli Dazu Hausfritten und unsere pikante Chillisauce	
PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL	25.50
Dünn geklopfte Schweinsschnitzel paniert mit Hausfritten	
RINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“	49.50
Zarte Würfel von Rindsfilet an Paprikasauce mit Champignons, Salzgurken und Peperoni dazu servieren wir hausgemachte Spätzle und Marktgemüse	

UNSERE CORDON BLEU'S

GUGGIBAD	33.50
Schweinsschnitzel, Speck, Bergkäse, Kräutern, Zwiebeln und in Paniermehl gebraten	
DIABOLO	33.50
Schweinsschnitzel, spanischer Chorizo, Peperoncini und Bergkäse in Paniermehl gebraten	
CLASSIC	31.50
Schweinsschnitzel, Schinken, Bergkäse in Paniermehl gebraten	

Unsere Cordon Bleus werden mit Hausfritten serviert
Als Fitnesssteller + 3.50 / Portion Gemüse zusätzlich 6.50

UNSERE BURGER'S

GUGGI-BURGER	25.50
Hausgemachter Rinds-Burger mit Speck und Käse im Bun Dazu Salatblatt, Tomatenscheiben, BBQ-Sauce und Hausfritten	
VIVA ITALIA-BURGER	25.50
Hausgemachter Rinds-Burger mit Mozzarella im Bun Dazu Salatblatt, getrocknete Tomaten, rote Pesto-Sauce und Zwiebelringe dazu Hausfritten	
HAUSGEMACHTER QUINOA BURGER 	24.50
Quinoa Burger im Bun mit Salatblatt, Tomatenscheibe, Zwiebeln, Käse und Sweet-Chili-Sauce. Dazu servieren wir Hausfritten	
HAUSGEMACHTER PULLED-JACK FRUIT BURGER 	24.50
Pulled Jack Fruit im Bun mit Salatblatt, Tomatenscheibe, Zwiebeln, Kabis und Joghurt-Sauce. Dazu servieren wir Hausfritten	



Vegetarische Gerichte



SAFTIGES VOM HOLZGRILL

	Schweinhals vom Bierschwein	200g	26.00
	am Spiess mit Speck und Zwiebel	300g	36.00
	Marinierte Spare Ribs vom Bierschwein	550g	29.00
RIND	Rib Eye (Hohrücken)	250g	39.00
		350g	49.00
	Rindshuft am Spiess	200g	29.00
	mit Peperoni und Zwiebeln	300g	39.00
GEFLÜGEL	Pouletbrust am Spiess	200g	25.00
		300g	35.00
FLEISCHLOS	Halumi am Spiess mit Peperoni, Zwiebel und Zucchetti	200g	22.00
		300g	32.00
FISCHIGES	Riesencrevetten am Spiess	200g	32.00
		300g	42.00

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

Baked Potato mit Sour Creme	6.50
Hausfritten	6.50
Nudeln	6.50
Hausgemachte Spätzle	6.50
Salat als Fitnesssteller	8.50
Maiskolben	6.50
Onion Rings	6.50
Zusatz Gemüse vom Markt	6.50
Gemüse vom Markt	8.50



Vegetarische Gerichte