

VORSPEISEN & SALATE UND SO

BEEFSTEAK-TATAR NACH ART DES CHEFS	Vorspeise	19.50
mit Cognac abgeschmeckt	Hauptspeise	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 Zwiebelringe Dazu roter Bohnensalat und zwei Dipp Saucen		
GEBRATENE QUINOA BÄLLCHEN 		15.50
Mit Salatbouquet und Sweet-Chili-Mayonnaise		
GRÜNER BLATTSALAT		8.50
Verschiedene saisonale Blattsalate		
ÄLPLERSALAT		10.50
Blattsalate, Rübli, Gurken und Mais dazu Speckwürfeli und Brotcroutons		
KRAFTBRÜHE MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLI		9.50

FLEISCHLOS ABER NICHT LIEBLOS

HAUSGEMACHTER PULLED-JACK FRUIT BURGER 	24.50
Pulled Jack Fruit im Bun mit Salatblatt, Tomatenscheiben, Zwiebeln, Kabis und Joghurt-Sauce Dazu servieren wir Hausfritten	
HAUSGEMACHTER QUINOA BURGER 	24.50
Quinoa Burger im Bun mit Salatblatt, Tomatenscheibe, Zwiebeln, Käse und Sweet-Chili-Sauce. Dazu servieren wir Hausfritten	
GEMÜSE-RISOTTO 	22.50
Sämiger Weisweinrisotto mit Gemüsestückli	



Vegetarische Gerichte



KLASSIKER & BURGER`S

POULETFLÜGELI „DIABOLUS“	22.50
Sechs knusprig frittierte Pouletflügeli Dazu Hausfritten und unsere pikante Chillisauce	
PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL	25.50
Dünn geklopfte Schweinsschnitzel paniert mit Hausfritten	
KALBSSCHNITZEL AL LIMONE	43.50
Serviert mit Risotto und Blattspinat	
GUGGI-BURGER	25.50
Hausgemachter Rinds-Burger mit Speck und Käse im Bun, dazu Salatblatt, Tomatenscheiben, Zwiebeln, BBQ-Sauce und Hausfritten	
VIVA ITALIA-BURGER	25.50
Hausgemachter Rinds-Burger mit Mozzarella im Bun, dazu Salatblatt, getrocknete Tomaten, Zwiebeln, rote Pesto-Sauce und Hausfritten	
FISH & CHIPS	30.50
Zanderknusperli im Bierteig mit Sauce Tartar	Kleine Portion 24.50
Angerichtet mit Hausfritten und Coleslaw-Salat	

UNSERE CORDON BLEU`S

GUGGIBAD	33.50
Schweinsschnitzel, Speck, Bergkäse, Kräutern, Zwiebeln und in Paniermehl gebraten mit Hausfritten	
DIABOLO	33.50
Schweinsschnitzel, spanischer Chorizo, Peperoncini und Bergkäse in Paniermehl gebraten mit Hausfritten	
CLASSIC	43.50
Kalbsschnitzel, Schinken, Bergkäse in Paniermehl gebraten mit Hausfritten	

Als Fitnesssteller + 3.50 / Portion Gemüse zusätzlich 6.50



Vegetarische Gerichte



SAFTIGES VOM HOLZGRILL

SCHWEIN	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
	Filet	200g	46.00
		300g	56.00
GUGGI-SPIESS	Schwein, Rind, Poulet und Speck	200g	34.00
		300g	44.00
		400g	54.00
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

BEILAGEN & EXTRAS

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



Vegetarische Gerichte