

VORSPEISEN & SALATE UND SO

BEEFSTEAK-TATAR NACH ART DES CHEFS mit Cognac abgeschmeckt nach Wunsch mild, mittel, scharf oder feurig zubereitet, dazu servieren wir Toast und Butter	Vorspeise Portion	20.50 30.50
„MEXICO LINDO“  Frittierte Jalapeños, Mais-Fries und panierte Zwiebelringen Dazu roter Bohnensalat und zwei Dipp Saucen		17.50
GEBRATENE QUINOA BÄLLCHEN  Mit Salatbouquet und Sweet-Chili-Mayonnaise		16.50
GRÜNER BLATTSALAT Verschiedene saisonale Blattsalate		9.00
ÄPLERSALAT Blattsalate, Rüebl, Gurken und Mais dazu Speckwürfeli und Brotcroutons		11.00
KRAFTBRÜHE MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLI		9.50

FLEISCHLOS ABER NICHT LIEBLOS

PULLED - JACK FRUIT "STROGANOFF"  Zarte Baby Jack Fruit an Paprikasauce mit Champignons, Essiggurken und Peperoni dazu servieren wir hausgemachte Spätzle		28.50
HAUSGEMACHTER QUINOA BURGER  Quinoa Burger im Bun mit Salatblatt, Tomatenscheibe, Zwiebeln, Käse und Sweet-Chili-Sauce. Dazu servieren wir Hausfritten		25.50
ÄPLERSPÄTZLE  Spätzle mit Gemüsestückli an leichter Rahmsauce mit Bergkäse überbacken		24.50

FISCH

FISH & CHIPS Zanderknusperli im Bierteig mit Sauce Tartar Angerichtet mit Hausfritten und Marktgemüse		32.50
	Kleine Portion	27.50



Vegetarische Gerichte

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer



KLASSIKER & BURGER`S

POULETFLÜGELI „DIAVOLO“	23.50
Sechs knusprig frittierte Pouletflügeli Dazu Hausfritten und unsere pikante Chillisauce	
PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL	26.50
Dünn geklopfte Schweinsschnitzel paniert mit Hausfritten	
GUGGI-BURGER	25.50
Hausgemachter Rinds-Burger mit Speck und Käse im Bun Dazu Salatblatt, Tomatenscheiben, Zwiebeln, BBQ-Sauce und Hausfritten	
RINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“	48.50
Zarte Würfel von Rindsfilet an Paprikasauce mit Champignons, Essiggurken und Peperoni dazu servieren wir hausgemachte Spätzle	
GEBRATENES RINDS-ENTRECOTE AN SAUCE CAFÉ DE PARIS	44.50
Hausfritten und Marktgemüse	

UNSERE CORDON BLEU`S

GUGGIBAD	34.50
Schweinsschnitzel, Speck, Bergkäse, Kräutern, Zwiebeln und in Paniermehl gebraten mit Hausfritten	
DIAVOLO	34.50
Schweinsschnitzel, spanischer Chorizo, Peperoncini und Bergkäse in Paniermehl gebraten mit Hausfritten	
CLASSIC	32.50
Schweinsschnitzel, 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	27.00
	am Spiess mit Speck und Zwiebel	300g	37.00
	Marinierte Spare Ribs vom Bierschwein	550g	31.00
RIND	Rib Eye (Hohrücken)	250g	41.00
		350g	51.00
	Rindshuft am Spiess	200g	31.00
	mit Peperoni und Zwiebeln	300g	41.00
	Filet	200g	46.00
		300g	56.00
GUGGI-SPIESS	Schwein, Rind, Poulet und Speck	200g	35.00
		300g	45.00
		400g	55.00
GEFLÜGEL	Pouletbrust am Spiess	200g	26.00
		300g	36.00
FLEISCHLOS	Halloumi am Spiess mit Zwiebel und Peperoni	200g	22.00
		300g	32.00
FISCHIGES	Riesencrevetten am Spiess	200g	33.00
		300g	43.00

Zu allen Grilladen servieren wir Ihnen:

Unsere drei hausgemachten, saisonalen Saucen

BEILAGEN & EXTRAS

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



Vegetarische Gerichte