





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	22.50 32.50
„MEXICO LINDO“  Frittierte Jalapeños, Mais-Fries und panierte Zwiebelringen Dazu roter Bohnensalat und zwei Dipp Saucen		17.50
GRÜNER BLATTSALAT Verschiedene saisonale Blattsalate		9.00
ÄLPLERSALAT Blattsalate, Rüebl, Gurken und Mais dazu Speckwürfeli und Brotroutons		11.00
KRAFTBRÜHE MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLI		9.50
TAGESSUPPE (BITTE FRAGEN SIE DANACH)		8.50
Salatsaucen nach Wahl:	Französisch-, Italien- oder Hausdressing	
UNSER HAUSDRESSING AUCH ZUM MITNEHMEN	pro 3.5 dl	5.50

FLEISCHLOS ABER NICHT LIEBLOS

RASSIGES KICHERERBSEN GEMÜSE CURRY  Kichererbsen und Gemüse an pikanter roter Currysauce dazu servieren wir Basmatireis und Joghurt-Pfefferminz Dipp		28.50
HAUSGEMACHTER JACK FRUIT BURGER  Jack Fruit Burger im Bun mit Salatblatt, Tomatenscheiben und Joghurt-Minzesauce. Dazu servieren wir Hausfritten		26.50
ÄLPLERSPÄTZLI  Spätzli mit Gemüsestückli an leichter Rahmsauce mit Bergkäse überbacken		24.50

FISCH

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



Vegetarische Gerichte



KLASSIKER & BURGER`S

POULETFLÜGELI „DIAVOLO“	24.50
Sechs knusprig frittierte Pouletflügeli Dazu Hausfritten und unsere pikante Chillisauce	
GEBRATENER SCHWEINSHALSSTEAK „HAUSMÄNNER ART“	31.50
Mit Zwiebeln und Speck an Kräuterbuttersauce Hausfritten und Marktgemüse	
PANIERTE SCHWEINS-KOTELLETE (350G)	38.50
Schweinekotelette vom Napfgebiet paniert mit Hausfritten und Marktgemüse	
GUGGI-BURGER	26.50
Hausgemachter Rinds-Burger mit Speck und Käse im Bun Dazu Salatblatt, Tomatenscheiben, Zwiebeln, BBQ-Sauce und Hausfritten	
RINDSFILETWÜRFEL AN POMMERY-SENFSAUCE	48.50
Zarte Würfel von Rindsfilet an grobkörniger Senfsauce dazu servieren wir hausgemachte Spätzle und Marktgemüse	

UNSERE CORDON BLEU`S

GUGGIBAD	34.50
Schweins schnitzel, Speck, Bergkäse, Kräutern, Zwiebeln und in Paniermehl gebraten mit Hausfritten	
DIAVOLO	34.50
Schweins schnitzel, spanischer Chorizo, Peperoncini und Bergkäse in Paniermehl gebraten mit Hausfritten	
CLASSIC	32.50
Schweins schnitzel, 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	28.00
	am Spiess mit Speck und Zwiebel	300g	38.00
	Marinierte Spare Ribs	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	Poulet Brust am Spiess	200g	26.00
		300g	36.00
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
Basmati Reis	6.50
Hausgemachte Spätzli	6.50
Salat als Fitnesssteller	8.50
Maiskolben	6.50
Onion Rings	6.50
Gemüse vom Markt	6.50



Vegetarische Gerichte