



Zum Büggel

Bankettvorschläge

Ihr Anlass im Restaurant zum Guggel

Lieber Gast

Es freut uns sehr, dass Sie Interesse haben, Ihre Feierlichkeiten in unseren Räumen zu geniessen.
Geeignet für Tagungen, Seminare, Ihre Weihnachtsfeier oder ein Familienfest.

Ob Säli oder grosser Saal, unsere Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 80 Personen im Saal
oder 150 Personen exklusiv im ganzen Restaurant zum Guggel.

In unserem Haus werden Details gepflegt und wir organisieren Ihren Anlass gerne mit
Kompetenz und Herzlichkeit.

Die nachfolgenden Menüvorschläge sollen Ihnen die vielfältigen Möglichkeiten aufzeigen.
Jedes Menü kann abgeändert oder individuell nach Ihren Wünschen zusammengestellt
werden (evtl. Preisänderungen vorbehalten).

Gerne zeigen wir Ihnen die Räumlichkeiten, besprechen mit Ihnen persönlich die verschiedenen
Möglichkeiten und beraten Sie gerne individuell.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

**Pascal Stutz & Jasmin Pape
und das ganze Guggel Team**

Die Preise gelten ab 20 Personen, evtl. Preisänderungen vorbehalten.



Apero Vorschläge

Traditionelles

Canapés gemischt- Salami, Schinken, Ei, Käse, Spargel	3.50 / Stück
- Thon, Lachs, Crevetten, Rindstartar	5.50 / Stück
Schinkengipfeli	2.50 / Stück
Chäschüechli	2.30 / Stück
Blätterteig- Konfekt	2.50 / Person
Chips, Nüssli und Salzstängeli	3.00 / Person

Warme Häppchen

Gemüsestrudel	3.50 / Stück
Satay- Spiessli	3.00 / Stück
Mini- Pizza	2.50 / Stück
Mozzarella Sticks	3.00 / Stück
Mini- Frühlingsrollen	3.00 / Stück

Kalte Häppchen

Crostini mit Rohschinken	3.00 / Stück
Oliven und Parmesan	4.50 / Person
Gemüestangen mit Sauerrahmdip	4.00 / Person

Süsse Häppchen

Schoggi- Mousse	4.50 / Stück
Fruchtsalat	4.50 / Stück
Beerenschnitte	4.00 / Stück
Apfelnuss Ecken	4.00 / Stück
Mini- Berliner	4.00 / Stück
Profiteroles	2.50 / Stück
Mini Patisserie Combo 4 Stück	8.00 / Person

Apéro-Bufferets

Güggel Huus Apéro (Chips, Blätterteig- Konfekt, 1 Canapé, 1 Schinkengipfeli, 1 Chäschüechli	11.50 / Person
Apéro-Mini 3-4 Sorten	10.50 / Person
Apéro-Medi 7-8 Sorten	18.50 / Person
Apéro-Maxi 9-12 Sorten	24.00 / Person

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. (Preisänderungen vorbehalten)



Menüvorschläge

Menü 1 33.50
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe
Schweinefleisch geschneuzelt an Champignonrahmsauce dazu Butternüdeli
Gebrannte Creme mit Mandeln

Menü 2 36.00
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe
Schweinskotelette „Förster- Art“ mit hausgemachten Spätzli Rotkraut und Marroni
Meringues mit Glace und Rahm

Menü 3 34.50
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe
Schweinsbraten mit Gemüse dazu Pommes Frites
Schwarzwälder Kirschtorte

Menü 4 35.00
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe
Schweinspiccata angerichtet auf Tomatenspaghetti
Hausgemachtes Tiramisu

Menü 5 43.00
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe
Cordon Bleu „Maison“ dazu Gemüseplatte und Pommes Frites
Caramelchöpfli mit Rahm

Menü 6 43.00
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe
Schweinssteak Kräuterbutter dazu Gemüse und Kroketten
Frischer Fruchtsalat

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. (Preisänderungen vorbehalten)



Menüvorschläge

Menü 7	46.00
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe	
Kalbsgeschnetzeltes „Bombay“ an Currysauce garniert mit Früchten dazu Reis	
Gebrannte Creme mit Mandeln	
Menü 8	46.00
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe	
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignonrahmsauce serviert mit Butterrösti	
Kirschtorte	
Menü 9	43.00
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe	
Kalbsbraten (ab 20 Pers.) dazu Gemüseplatte und Butternüdeli	
Apfelchüechli mit Vanillesauce	
Menü 10	35.00
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe	
Schweinsnierstückbraten an Jus gefüllt mit Pflaumen dazu Gemüse und Kroketten	
Süssmostcreme	
Menü 11	48.00
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe	
Schweinsfilet Mignons an Pilzrahmsauce mit Gemüse und hausgemachten Spätzli	
Coupe Dänemark	
Menü 12	47.50
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe	
Schweinsfilet „Calvados“ dazu Gemüse und Kroketten	
Heisse Beeren mit Vanilleglace	

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. CHE-490.602.712 (Preisänderungen vorbehalten).

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne auf Anfrage über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.



Menüvorschläge

Menü 13	48.00
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe	
Kalbsschnitzel „Wiener Art“ serviert mit Gemüse und Pommes Frites	
Caramelchöpfli mit Rahm	
Menü 14	49.50
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe	
Kalbsschnitzel mit Eierschwämmen serviert mit Butterrösti	
Sorbet Williams	
Menü 15	46.00
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe	
Eglifilet in Butter gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln oder Reis	
Panna cotta mit Früchtekompott	
Menü 16	45.00
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe	
Eglifilet im Bierteig mit hausgemachter Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder Reis	
Gemischte Glace mit Rahm	
Menü 17	54.00
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe	
Seezungenfilet gebraten. Serviert mit Spinat und Wildreis	
Zwetschgen- Sorbet	
Menü 18	53.00
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe	
Entrecôte mit Kräuterbutter serviert mit Gemüse und Pommes Frites	
Caramelchöpfli mit Rahm	

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. CHE-490.602.712 (Preisänderungen vorbehalten).

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne auf Anfrage über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.



Menüvorschläge

Menü 19	53.00
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe	
zartes Roastbeef mit Sauce Béarnaise dazu marktfrisches Gemüse und Kartoffelgratin	
Coupe Maison	
Menü 20	59.00
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe	
US – Rindsfilet Sauce Béarnaise dazu Gemüse und Kroketten	
Tiramisu	
Menü 21	56.00
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe	
Kalbssteak an Morchelrahmsauce serviert mit Gemüse und einem Wildreismix	
Apfelhüechli mit Vanillesauce	
Menü 22	54.00
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe	
Lammrückenfilet Provencale mit Speckbohnen und Röstikroketten	
Sorbet Vieille Prune	

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. CHE-490.602.712 (Preisänderungen vorbehalten).

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne auf Anfrage über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.



Gourmet-Menüs

Menü 1 Les Deux Filet du Chef 55.50

Schweinsfilet mit saisonalen Pilzen an Kräuterrahmsauce serviert mit Kartoffelgratin
Rindsfilet an Sauce Hollandaise dazu marktfrisches Gemüse und Trockenreis

Menü 2 Les Deux Filets Charlotte 60.50

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce serviert mit Gemüsereis
US-Rindsfilet an Sauce Hollandaise dazu marktfrisches Gemüse und Kartoffelgratin

Menü 3 Les Trois Filets Maison 64.00

Schweinsfilet an Pfeffersauce serviert mit Trockenreis
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce serviert mit Butternudeln
US-Rindsfilet an Sauce Béarnaise serviert mit Kroketten
Jeder Gang wird einzeln serviert im zweiten Gang mit frischem Gemüse

Auf Anfrage

- **Fondue Chinoise**
- **Fondue Bourguignonne**
- **Käse-Fondue**
- **Wildspezialitäten**
- **Spargel**
- **Vegetarische Menüs**

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. CHE-490.602.712 (Preisänderungen vorbehalten).

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne auf Anfrage über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.



INDIVIDUELLE GERICHTE ab 20 Personen

Vorspeisen

Suppen

Rindsbouillon mit Flädli	7.00
Klare Gemüsesuppe	7.00
Gemüsecremesuppe mit Croûtons	7.00
Tomatensuppe mit Basilikum	8.00
Bündner Gerstensuppe	8.50
Rüebli-suppe mit Ingwer	7.50
Currysuppe mit Kokosmilch	9.50
Kürbiscremesuppe (Saisonal)	8.50
Spargelcremesuppe (Saisonal)	9.00
Steinpilzcremesuppe (Saisonal) solange Vorrat reicht	9.00

Kalte Vorspeisen

Bündner Teller	17.50
Hors d'oeuvre- Teller	16.20
Crevetten- Cocktail	13.50
Fisch Variation	18.20
Rauchlachs, Toast und Butter	17.50
Hauspastete, Sauce Cumberland Salatbouquet	14.50
Melone und Rohschinken Salatbouquet (Saisonal)	17.50

Salate

gemischte saisonale Blattsalate	9.50
gemischter saisonaler Salat	12.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	9.50
Nüsslisalat (Saisonal)	11.50
Nüsslisalat Förster Art mit Ei, Speck und Pilzen (Saisonal)	14.50
Rucola Salat mit Parmesanspänen (Saisonal)	12.00
Spargelsalat mit Himbeervinaigrette (Saisonal)	14.50
Herbstsalat mit Waldpilzen, Trauben und Nüssen (Saisonal)	14.50

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. CHE-490.602.712 (Preisänderungen vorbehalten).

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne auf Anfrage über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.



Fondue

Unser Hit bei verschiedenen Anlässen Fleischfondue
oder Vegetarisch mit frischem Gemüse

Chinoise ab 10 Personen

Die Fleischsorten: Rindfleisch, Kalbfleisch, Trutenfleisch und Schweinefleisch.

Auf Wunsch auch Rehfleisch, Lammfilet und Poulet

Beilagen: Reis, Pommes Frites oder Country- Cuts, Cornichons, Senfrüchte, Silberzwiebeln,
mini Maiskolben

Auf Wunsch Ananas, Rüebl, Blumenkohl, Pfirsiche, Champignons, Broccoli

Saucen: Tatar, Curry, Cocktail, Knoblauch, Barbecue und Huussosse

Chäsfondue ab 15 Personen

Käsefondue	300g pro Person	31.00 / Person
Bergkäse	300g pro Person	33.00 / Person
Tomatenfondue	300g pro Person	31.00 / Person

Raclette ab 20 Personen

31.00 / Person

Leckerer Alpraclette aus unserem Express Racletteofen (8 Portionen in 30 Sekunden)

Raclette a discrétion. Dazu Gschwelli, Cornichons und Silberzwiebeln

Zusätzliche Beilagen: Peperoncini, Speckwürfel, rote Zwiebeln	2.50 / Person
gebratene Steinpilze	3.50 / Person

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. CHE-490.602.712 (Preisänderungen vorbehalten).

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne auf Anfrage über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.



Schenken Sie Genuss!

*Unsere Gutscheine eignen sich wunderbar als Geschenk.
Gerne gestalten wir den Gutschein mit dem Betrag Ihrer Wahl.*



Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1 % MwSt.

Info: Herkunftsbezeichnung des Fleisches:

Das Kalbs-, Schweinefleisch & Poulet das wir verarbeiten, sowie die Backwaren stammen aus der Schweiz.

Unser importiertes Fleisch: Rind aus AUS, ARG. Lamm aus NZ, AUS, kann mit Antibiotika und / oder ist mit anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden.

Zusammen mit unseren Lieferanten verbürgen wir uns, Ihnen ein qualitativ hochstehendes Naturprodukt anzubieten.

