



Zum GÜGGEL

Speisekarte

Wir freuen uns, Sie hier bei uns begrüßen
zu dürfen und wünschen «En Guete»

Pascal Stutz & Jasmin Pape

Herzlich willkommen!

Schön, dass Sie unser Gast sind.

Das Restaurant zum Guggel wurde 1835 erbaut und diente die ersten 50 Jahre als Landwirtschaftsbetrieb.

Einen gründlichen Umbau der Tenne in unser Restaurant gab es 1919 durch Urgrossvater Jakob Stutz-Waldvogel.

Nach kurzen Intervallen zweier Pächter wirtete er von 1912 bis 1942 selber.

1942 kam die Übergabe an die 2. Generation Hans Stutz-Zimmerli.

1958 wurde die Kegelbahn und das Säli angebaut.

1980 in 3. Generation übernahm Martin Stutz und Lotti Stutz-Vogt.

Sie führten den Betrieb mit sehr viel Einsatz und Herzblut zum Erfolg, unter anderem mit dem ersten Partyservice in der Region unter dem Motto:
Wir bedienen Sie auf Feld, Wald und Wiese.

Im Oktober 2016 übernahm Pascal Stutz das Restaurant und den Partyservice.

Seit 2018 führt er das Restaurant mit seiner Partnerin Jasmin Pape mit viel Engagement und hohem Qualitätsbewusstsein in der 4 Generation.

Wir freuen uns und es erfüllt uns mit Stolz, viele unserer Gäste immer wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen und Ihre Verbundenheit

Jasmin Pape & Pascal Stutz



Haben Sie etwas zu feiern?



Bei uns finden Sie nicht nur die geeigneten Räumlichkeiten, sondern auch ein feines Angebot aus Küche und Keller.

Ob Säli oder Saal wir bieten Platz für bis zu 80 Personen im Saal oder 150 Personen exklusiv im ganzen Restaurant zum Guggel.

Gerne liefern wir Caterings für 10-600 Personen.

Verlangen Sie unsere Menüvorschläge und lassen Sie sich die verschiedenen Räume zeigen.

Vorspeisen, Suppen & Salate

	1/2 Portion	1/1 Portion
Rindstatar, dazu Toast und Butter	18.50	32.00
mild, rassig oder scharf		
dazu Cognac, Calvados oder Whiskey		3.50

Suppen

Tagessuppe		7.00
Bouillon nature		7.00
Bouillon mit Ei		8.50
Bouillon mit Sherry		8.50
Tomatencremesuppe		9.00

Salate

Saisonsalat		9.50
Gemischter Salat		12.50
Nüsslisalat mit Ei (Saisonal)		13.50
Nüsslisalat mit Feigen (Saisonal)		14.50

Salatsauce zur Wahl: italienisch, französisch oder Essig & Öl



Hauptgerichte

Vom Kalb

Geschnetzeltes an Curry-Kokos-Sauce Reis garniert mit Früchten	36.00
Geschnetzeltes „Zürcher Art“ an Pilzrahmsauce, dazu Butterrösti	36.00
Wienerschnitzel dazu Pommes Frites	38.50

Vom Rind

Filetgulasch „Stroganoff“ dazu Reis	41.00
Rindsfilet (200 g) mit hausgemachter Kräuterbutter und einer Ofentomate, dazu Pommes Frites	48.00

Vom Schwein

Paniertes Schnitzel dazu Pommes Frites	25.50
Natur Schnitzel an Pilzrahmsauce dazu Nüdeli	26.50
Steak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes Frites	28.50
Cordon bleu „Maison“ dazu Pommes Frites	31.00
Diese Tellergerichte servieren wir Ihnen auch mit Gemüseportion	zzgl. 8.50
Auch als kleine Portion	abzgl. 5.00



Hauptgerichte

Vom Guggel

Saftiges „Poulet im Chörbli“ (650 g) aus dem Ofen	31.00
dazu Pommes Frites oder Country Cuts, separat 2erlei Saucen	
<i>Wartezeit: mind. 30 – 40 Min.</i>	

Vegetarisch

Gemüseteller	26.00
mit Beilage nach Wahl	
Spaghetti „Förster Art“	24.50
mit frischen gemischten Waldpilzen	

Spezialitäten ab 2 Personen

Diese Spezialitäten werden Ihnen in zwei Gängen serviert und müssen vorbestellt werden.

Chateaubriand	Preis pro Person 58.00
Rindsfilet (200 g pro Person) mit Sauce Béarnaise, Gemüseplatte und Pommes Frites	



Fitnesssteller

Güggel Knusperli-Salat	29.00
Poulet- oder Egliknusperli, Eisbergsalat mit Speckstreifen und Pilzen	
Pouletbrust vom Grill	28.00
mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat	
Paniertes Schweineschnitzel	26.00
mit gemischtem Salat	
Schweinesteak vom Grill	29.00
mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat	
Schweizer Egliknusperli	29.00
mit hausgemachter Tartarsauce und gemischtem Salat	
Cordon bleu	31.00
mit gemischtem Salat	
Wienerschnitzel	39.00
mit gemischtem Salat	
Rindsfilet	48.00
mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat	
Salatsauce zur Wahl: Italienisch, französisch oder Essig & Öl	



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.