



Zum Guggel

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 Güggele 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.

Herbstkarte

Vorspeisen & Salate

| | |
|--|-------|
| Kürbiscrèmesuppe mit Öl und Kernen | 8.50 |
| Steinpilzcrèmesuppe | 9.00 |
| Nüsslissalat mit frischen gekochtem Ei an französischem Dressing | 12.50 |
| Nüsslissalat mit frischen Feigen und Baumnüssen an Italienischem Dressing | 13.50 |
| Herbstsalat mit sautierten Waldpilzen, Trauben und Nüssen an Italienischem Dressing | 14.50 |

Vegetarisch

| | |
|--|-------|
| Herbststeller Rotkraut mit Kastanien, Apfel mit Preiselbeeren, Rosenkohl und Rotweibirne, dazu Spätzli | 24.50 |
| Spaghetti an Steinpilz-Carbonara mit Eigelb und Parmesan | 24.50 |



Herbstkarte

Wildspezialitäten

| | |
|--|-------|
| Rehpfeffer „Maison“ Rotkraut mit Maroni, Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli | 28.50 |
| Herbstliches Cordon bleu vom Schwein mit Wildschweinschinken, Nüssen und Weichkäse dazu Pommes frites | 31.00 |
| Rehschnitzel „Mirza“ Rotkraut mit Kastanien Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli | 38.50 |
| Rehrücken „Hubertus“ Auf frischen Waldpilzen mit Rosenkohl und Rotweibirne dazu Spätzli | 43.00 |
| Wildgeschnetzeltes mit Pilzen & Kräutern dazu Spätzli | 33.00 |
| Hirsch-Filet „Chasseur“ Rosenkohl und Rotweibirne dazu Spätzli | 41.00 |
| Hirsch-Filet „Casalinga“ Filet-Goulasch mit Steinpilzen dazu Spätzli | 36.50 |



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 | | 6.50 |
| Bouillon nature | | 6.50 |
| Bouillon mit Ei | | 7.00 |
| Bouillon mit Sherry | | 7.00 |
| Tomatencremesuppe | | 8.50 |

Salate

| | | |
|-----------------------------------|--|-------|
| Saisonsalat | | 8.50 |
| Gemischter Salat | | 11.50 |
| Nüsslisalat mit Ei (Saisonal) | | 12.50 |
| Nüsslisalat mit Feigen (Saisonal) | | 13.50 |

Salatsauce zur Wahl: italienisch, französisch oder Essig & Öl



Hauptgerichte

Vom Kalb

| | |
|--|-------|
| Geschnetzeltes an Curry-Kokos-Sauce Reis garniert mit Früchten | 34.00 |
| Geschnetzeltes „Zürcher Art“ an Pilzrahmsauce, dazu Butterrösti | 34.00 |
| Wienerschnitzel dazu Pommes Frites | 36.50 |

Vom Rind

| | |
|--|-------|
| Filetgulasch „Stroganoff“ dazu Reis | 39.00 |
| Rindsfilet (180 g) mit hausgemachter Kräuterbutter und einer Ofentomate, dazu Pommes Frites | 43.00 |

Vom Schwein

| | |
|---|-------------|
| Paniertes Schnitzel dazu Pommes Frites | 24.00 |
| Natur Schnitzel an Pilzrahmsauce dazu Nüdeli | 25.50 |
| Steak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes Frites | 27.00 |
| Cordon bleu „Maison“ dazu Pommes Frites | 29.50 |
| Diese Tellergerichte servieren wir Ihnen auch mit Gemüseportion | zzgl. 7.50 |
| Auch als kleine Portion | abzgl. 4.00 |



Hauptgerichte

Vom Guggel

Saftiges „Poulet im Chörbli“ aus dem Ofen 29.50
dazu Pommes Frites oder Country Cuts, separat 2erlei Saucen
Wartezeit: mind. 30 – 40 Min.

Vegetarisch

Gemüseteller 24.50
mit Beilage nach Wahl

Spaghetti „Förster Art“ 23.50
mit frischen gemischten Waldpilzen

Auberginen „Piccata“ mit Gebratenen Champignons 28.50
dazu Tomaten-Spaghetti

Spezialitäten ab 2 Personen

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

Guggel Pot Preis pro Person 52.00
Schweinefilet und Rindsfilet
an Pilzrahmsauce mit frischen Kräutern, Gemüseplatte und Rösti

Chateaubriand (auf Vorbestellung) Preis pro Person 56.00
Rindsfilet (200 g pro Person) mit Sauce Béarnaise,
Gemüseplatte und Pommes Frites

Fitnesssteller

| | |
|--|-------|
| Güggel Knusperli-Salat | 27.00 |
| Poulet- oder Fischknusperli, Eisbergsalat mit Speckstreifen und Pilzen | |
| Pouletbrust vom Grill | 26.00 |
| mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat | |
| Paniertes Schweineschnitzel | 24.50 |
| mit gemischtem Salat | |
| Schweinesteak vom Grill | 27.50 |
| mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat | |
| Schweizer Fischknusperli | 27.00 |
| mit hausgemachter Tartarsauce und gemischtem Salat | |
| Cordon bleu | 29.50 |
| mit gemischtem Salat | |
| Wienerschnitzel | 36.50 |
| mit gemischtem Salat | |
| US-Rindsfilet | 45.00 |
| 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.*



Preise inkl. 7.7 % MwSt.

Info: Herkunftsbezeichnung des Fleisches:

Das Kalbs-, Schweinefleisch & Poulet das wir verarbeiten, stammt aus der Schweiz.

Unser importiertes Fleisch: Rind aus US, 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.

