

Sehr geehrte Gäste

Uns freut Ihre Interesse sehr und wir unterbreiten Ihnen hier gerne einige Menuvorschläge.

Die Preise gelten ab 10 Personen.

Spezielle Wünsche oder Änderungen berücksichtigen wir jederzeit gerne. Wir bitten Sie jedoch, für Ihren Anlass ein einheitliches Menu zu wählen.

Damit auch unsere jüngsten Gästen mit kleinem Hunger auf Ihre Kosten kommen, bestellen Sie doch für jeweils zwei Kinder ein Menu oder stellen Sie selbst etwas zusammen.

Bestuhlung: Wir sind Ihnen jederzeit bei der Anordnung der Tische gerne behilflich.

Dekoration: Die Tische sind Passend zur Tisch Tuchfarbe Ihrer Wahl, mit kleinem Blumen- und Kerzenschmuck gedeckt. Allfällige Spezialwünsche werden wir Ihnen zu Selbstkostenpreis verrechnen

Unser gesamtes Guggel-Team wird sich alle Mühe geben, Ihren Event zur vollste Zufriedenheit zu gestalten.

Apéro-Vorschläge

Chips, Nüssli und Salzstängeli p.P Fr. 1.50

Kleine Variante

- Chips
- Blätterteig Konfekt
- 1 Schinkengipfeli
- 1 Käseküchlein
- 1 Canapée

p.P Fr. 9.40

Wir haben eine reiche Auswahl an verschiedenen Köstlichkeiten. Sie können sich gerne selbst etwas nach ihrem Gusto zusammenstellen

Warme Häppchen

- Schinkengipfeli
- Käseküchlein
- Gemüsestrudeli
- Satay Spiessli
- Mini Pizza
- Morzarella Sticks
- Mini Frühlingsrollen

Kalte Häppchen

- Crostini Rohschinken
- Oliven, Chips und Nüsse
- ½ Canapée belegt mit
- Salami, Schinken
- Ei, Käse, Spargeln
- Thon, Lachs, Crevetten
- Rindstatar, Roastbeef

Süsse Häppchen

- Schoggi Mousse
- Früchte Mousse
- Erdbeerschnittlein
- Apfelnuss Ecken
- Mini Berliner
- Profiteroles
- Mini Patiserie

Apéro-Mini 3-4 Sorten pro Person Fr. 8.90

Apero-Medi 7-8 Sorten pro Person Fr. 15.50

Apero-Maxi 9-12 Sorten pro Person Fr. 22.-

VORSPEISEN kalt

Grüner Saisonsalat	Fr. 5.90
Bunter gemischter Salat	Fr. 8.10
Nüsslisalat mit Ei (Saison)	Fr. 8.60
Melonen und Rohschinken (Saison)	Fr. 14.00
Bündnerteller	Fr. 14.60
Hors d'oeuvre-Teller	Fr. 14.00
Crevetten-Cocktail	Fr. 12.40
Feinschmecker-Teller (Rauchforelle, Crevette & Hauspastete)	Fr. 16.70
Wilder Rauchlachs mit Salatbouquet und Butters-toast	Fr. 15.70
Hauspastete mit Salatbouquet garniert und Sauce Cumberland	Fr. 14.00

VORSPEISEN warm

Spaghetti « carbonara » mit Speck und Ei	Fr. 9.20
Lasagne al forno	Fr. 9.20
Eglifilet im Butter gebraten mit Mandeln Dazu servieren wir Trockenreis	Fr. 15.70
Eglifilet gebacken, Sauce Tartare Mit Salzkartoffeln serviert	Fr. 15.70
Rassige Karibian Scampi Mit Wildreis serviert	Fr. 17.80
Spargeln mit Sauce Hollandaise (Saison)	Fr. 18.00
Spargeln und Rohschinken (Saison)	Fr. 18.00
Blätterteig-Kissen mit Steinpilzen (Saison)	Fr. 18.00

MENUS

Menu 1

Schweinefleisch geschnetzelt
an Champignonsrahmsauce
Nudeln in Butter Fr. 23.20

Menu 2

Schweinskotelette „Förster-Art“
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut mit Kastanien Fr. 24.80

Menu 3

Schweinsbraten
Pommes frites
Gemüseplatte Fr. 28.10

Menu 4

Schweinspiccata
Spaghetti
Mit Tomatensauce Fr. 24.80

MENUS

Menu 5

Cordon bleu „Maison“
Pommes frites
Gemüseplatte Fr. 31.30

Menu 6

Schweinssteak mit Kräuterbutter
Pommes Croquettes
Gemüseplatte Fr. 30.80

Menu 7

Kalbsfleisch geschnetzelt „Bombay“
An Currysauce
Garniert mit Früchten
Reis Fr. 31.10

Menu 8

Kalbsfleisch geschnetzelt
an Pilzrahmsauce
Butterrösti Fr. 30.80

MENUS

Menu 9	Kalbsbraten (ab 20 Pers.) Schweinsbraten Nudeln in Butter Gemüseplatte	Fr. 31.30
Menu 10	Schweinsnierstückbraten gefüllt mit Pflaumen an Pfeffersauce Rösticroquettes Gemüsebouquet	Fr. 31.30
Menu 11	Schweinsfilet mignons an Pilzrahmsauce Hausgemachte Spätzli Gemüsebouquet	Fr. 35.60
Menu 12	Schweinsfilet Bombay an Currysauce Garniert mit Früchten Mosaikreis	Fr. 35.60
Menu 13	Kalbsschnitzel „Wiener Art“ Pommes frites Gemüsebouquet	Fr. 34.60
Menu 14	Kalbsschnitzel mit Eierschwämmen Butternudeln Gemüsebouquet	Fr. 37.80

MENUS

Menu 15	Eglifilet in Butter gebraten mit Mandeln Salzkartoffeln oder Trockenreis	Fr. 34.00
Menu 16	Eglifilet im Bierteig Sauce Tartare Salzkartoffeln oder Trockenreis	Fr. 32.90
Menu 17	Seezungenfilet pochiert mit Gemüsestreifen Trockenreis	Fr. 35.60

Auf Anfrage

- **Fondue Chinoise**
 - **Fondue Bourguignonne**
 - **Käse-Fondue**
 - **Wildspezialitäten**
 - **Spargeln**
 - **Vegetarische Menus**
-

Zu allen Menus servieren wir Ihnen eine Suppe nach Wahl (ausgenommen Spezialsuppen)

MENUS

Spezialitäten vom Rind:

Menu 18:

Entrecôte mit hausgemachter Butter
Pommes Croquettes
Gemüseplatte Fr. 38.90

Menu 19:

Roastbeef Sauce Hollandaise
Trockenreis
Gemüseplatte Fr. 40.00

Menu 20 :

US-Rindsfilet Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Gemüseplatte Fr. 43.20

Zu allen Menus servieren wir Ihnen eine Suppe nach Wahl sowie 5 frische Gemüse (ausgenommen Spezialsuppen)

Spezialitäten vom Kalb:

Menu 21:

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Wilder Reis mixed
Gemüseplatte Fr. 43.20

Spezialitäten vom Lamm:

Menu 22:

Lammrückenfilet Provençale
Rösticroquettes
Gemüseplatte Fr. 38.90

Zu allen Menus servieren wir Ihnen eine Suppe nach Wahl sowie 5 frische Gemüse (ausgenommen Spezialsuppen)

GOURMET-MENUS

Menu 23

LES DEUX FILETS DU CHEF

Schweinsfilet mit Pilzen

an Kräuterrahmsauce

Kartoffelgratin

Rindsfilet Sauce Hollandaise

Trockenreis

Gemüsebeilage

Fr. 44.30

Menu 24

LES DEUX FILETS CHARLOTTE

Kalbsfilet

an Morchelrahmsauce

Gemüsereis

US-Rindsfilet Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Gemüsebeilage

Fr.48.60

GOURMET-MENUS

Menu 25

LES TROIS FILET MAISON

Schweinsfilet an Pfeffersauce

Trockenreis

Kalbsfilet an Morchelsauce

Nudeln in Butter

US-Rindsfilet Sauce Béarnaise

Pommes Croquettes

Gemüseplatte

Das ganze Menu aufgeteilt auf drei Teller

mit 6 Gemüsen

Fr. 51.80

**Auf spezielle Anfragen offerieren wir Ihnen auch gerne ein
MENU-SURPRISE**

MENU-Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Rahm		Fr. 7.00
Ananas Surprise		Fr. 8.60
Diverse Coupes	ab	Fr. 7.00
Erdbeeren (Saison)		
Gemischte Glacé mit Rahm		Fr. 5.40
Meringues Glacé		Fr. 6.50
Vacherin Glacé nach Aufwand	ab	Fr. 7.60
Tranche Glacé verschiedene Auswahl		Fr. 7.60
Heisse Beeren mit Vanilleeis		Fr. 7.60
Vanille- oder Moccatorte		Fr. 5.40
Schwarzwäldertorte		Fr. 6.50
Rahmkirschtorte		Fr. 6.50
Zuger Kirschtorte Original		Fr. 8.60
Chocolat Mousse		Fr. 7.00
Caramelköpfl mit Rahm		Fr. 5.90
Gebrannte Crème		Fr. 5.40
Tiramisu		Fr. 7.00
Apfelchüechli mit Vanillesauce		Fr. 8.10
Parfait Grand Marnier		Fr. 9.20
Sorbet Vodka		Fr. 9.20
Sorbet Williams		Fr. 9.20
Sorbet Champagner		Fr.10.30
Desser Variation „Spezialität des Hauses“	ab	Fr. 8.90

Auf spezielle Anfrage offerieren wir Ihnen auch gerne ein

DESSERT-BUFFET

Ab 25 Personen/pro Person ab Fr 11.00

Spezialangebot

Frühling:

SPARGELN

Auf verschiedene Arten zubereitet.

Sommer:

In unserem Garten

Leckere Salatkreationen und Büffets

Herbst:

Unsere bekannten **WILDSPEZIALITÄTEN**

Winter:

Gemütlich und schon ab 4 Personen:

FONDUE CHINOISE oder

FONDUE BOURGUIGNONNE