

... HERZLICHST BEDIENEN WIR SIE AN DER THEKE ...

ESSEN

Heisser Fleischkäse mit süssem Senf und Bürli	10.50
Menüsalat mit hausgemachter Salatsauce	6.50
Salatteller mit hausgemachter Salatsauce	12.50
Kleine oder grosse Suppe	6.50 / 12.00
Ofengemüse	6.50
Sandwiches Vegetarisch / Fleisch	6.50-8.90

Salziges Gebäck je nach Angebot in der Auslage an der Theke

MENÜCOMBO 18.50

Mittwoch bis Samstag von 11.30 bis 14.00 Uhr

Suppe oder Menüsalat

Mit Tagesspezialität

Fragen Sie uns nach dem Menü oder informieren Sie sich auf unserer Homepage

Vegetarische Menücombo ab CHF 17.50

Nur Tagesspezialität CHF 16.00

 Alle Gerichte ab 12 Franken to go CHF 1 günstiger

PINSA

zum Apéro

Bianca mit Olivenöl und Rosmarin-Meersalz	7.50
Verde mit hausgemachtem Pesto	7.50

zum Hauptgang

Al Guss Hausgemachte Pesto, Rohschinken, Büffelmozzarella, Rucola	22.00
Rossa Hausgemachte Tomatentapenade, Büffelmozzarella, Rucola	17.00
Diavola Hausgemachte Tomatentapenade, scharfe Salami, Büffelmozzarella	20.00
Salmone Hausgemachter Kräuterfrischkäse, Rauchlachs, Kapern, Rucola	20.00
Verdura Hausgemachter Hummus, Ofengemüse, Büffelmozzarella	18.00

Für unsere kleinen Gäste: Bambini

Hausgemachte Tomatentapenade, Schinken, Mozzarella.....	12.00/ 20.00
--	--------------

Neu: Unsere grossen Pinsas sind auch glutenfrei erhältlich



Alle Pinsas ab 12 Franken to go CHF 2 günstiger

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Täglich variierend - ein Blick in die Auslage lohnt sich

Süsse Schnecken (Zimt, Schokolade...)	Gr. 3.90
Kl. Pain au chocolat.....	1.80
Schoggi-Weggli	2.50
Cookies klein / gross.....	2.50-3.50
Kuchen und Cakes nach Angebot.....	4.80-5.80
Torten und Cheesecakes nach Angebot.....	5.00-6.90

OFENFRISCHE BROTE UND BRÖTLI

Täglich variierend - ein Blick in die Auslage lohnt sich

Buttergipfeli	1.80
Laugen-, Vollkorn- oder Maisgipfeli	2.00
Hausgemachte Brötli (Bürli, Vollkorn, Laugen, Saison...)	1.60-2.50
Hausgemachte Brote (Baumnuss, Dinkel, Landbrot...)	2.80-5.50
Gussbrot.....	390g 2.80
100% Roggenmehl, Sauerteig, ohne Hefe	
Svens Butterzopf	360 g 4.90



FRÜHSTÜCK GANZTAGS

Brot und Konfi 14.50
Geschnittenes Brot vom Buffet und
Aufstriche nach Wahl a discrétion
Ein Heißgetränk/ Getränk nach Wahl

Frühstück à la carte

Joghurt mit Granola oder Birchermüesli, Kl./ Gr. 4.80/ 6.50
Käseplättli mit Brot 12.00
Käse-Fleischplättli mit Brot 13.00
Rauchlachs mit Kräuterfrischkäse mit Brot 14.00
2 Eier im Glas aus dem Ofen 7.50
Rührei nach Wahl mit Brot (Speck, Tomaten, Schnittlauch) 8.50
Waffeln oder Pancakes nach Angebot 14.00

+ prickelnder Start in den Tag

1 Glas Prosecco zum Frühstück 1 dl 8.50

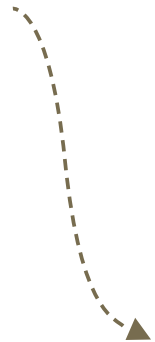
GUSS ZMORGE

29.00

pro Person

Brot und Konfi (siehe oben)
Brötli und Gipfeli
Joghurt mit Granola
Käse-Fleischplättli
Ein Glas Orangensaft (2dl)
Heissgetränk nach Wahl

 to go 20.00 ohne Getränke



GUSS BRUNCH

Samstag &
Sonntag
bis 15 Uhr

Ab 2 Personen

Brötli und Gipfeli
Brot vom Brotbuffet
Konfitüre, Aufstrich und Butter
Joghurt mit Granola
Birchermüsli
Saisonale Früchte
Plättli mit Aufschnitt und Käse
Rührei oder Ei im Töpfchen

Ein Glas Prosecco
Ein Glas Orangensaft (2dl)
Heissgetränk nach Wahl



43.00
pro Person

E GUETE



Kinder Brunch

pro Altersjahr
+ CHF 1.50

Heissgetränk
à discretion

+ CHF 7.00

Free Flow
Prosecco


+ CHF 12.00



GETRÄNKE

Kaffee und Tee

Espresso / Kaffee Creme.....	4.50
Cappuccino / Schale	5.20
Kinder Cappuccino	2.00
Latte Macchiato	5.50
Vanille oder Caramel Latte	6.70
Heisse oder Kalte Schoggi / Ovo	5.00
Chai Latte	5.50
Sirocco Teeauswahl aus der Box.....	5.00
Hausgemachter Zitronen-Ingwer Tee	5.50
Kafi mit Guss	7.50
<small>(Kaffee, Appenzeller Rahmlikör 18 Vol.%, Rahm)</small>	

 **Alle Kaffees und Tees to go CHF 0.50 günstiger**

Wasser und Softdrinks	3 dl	5 dl	7.5 dl
Wasser mit/ ohne Kohlensäure	3.00.....	4.50.....	6.00
Hausgemachter Eistee.....	4.00.....	5.50.....	7.00
Hausgemachte Limonade	4.00.....	5.50.....	7.00
<small>Ingwer-Zitrone oder Beeren</small>			
			3.3 dl
Softdrinks.....			4.50
<small>Sinalco Cola / Zero, Ramseier Apfelschorle, Elmer Citro, Sinalco Original, Tonic Water</small>			

Das Wasser am Brunnen ist offeriert und darf gerne beim Brunnen geholt werden.
Gläser und Karaffen finden Sie rechts im Regal

BIER UND APÉRO

Schützenengarten Hell	33 cl.....	5.50
Schützensgarten Weizen	50 cl.....	7.00
Bülacher Bier, St. Laurentius Craft Beer Hell	33cl.....	6.50
Bülacher Bier, St. Laurentius Craft Beer Red Ale..	33cl.....	6.50
Schützensgarten alkoholfrei.....	33 cl.....	5.00

Apéro

Guss Spritz

(Hausgemachte Zitronen-Ingwer Limonade mit

Rosé Prosecco) 11.00

Hugo / Aperol Spritz 11.00

Gespritzter Weisswein süss / sauer..... 10.00

Gin mit / ohne Tonic 45 Vol.% 4 cl..... 11.00 / 15.00

Campari Soda / Orange 25 Vol.% 4 cl..... 8.00 / 10.50

Gussmule

aus dem Kupferbecher

(Vodka, Gingerbeer,

Hausgemachte Ingwer-Zitronen Limonade) 16.00

Alkoholfreie Drinks

Guss Spritz 8.50

Hugo..... 8.50

Gussmule 11.00

WEIN OFFEN

PRO DL

Monatsweinnach Angebot

WEISS

Blanc de Noir, Pinot Noir, Kmin, ZH6.50

Nobler Weisser, Riesling x Sylvaner, Nadine Saxer, ZH7.00

ROT

Bagnolo Riserva, Sangiovese, Villa Bagnolo, IT8.00

Finca Torremilanos, Tempranillo Cabernet Sauvignon, Ribera del Duero ESP8.50

PERLEND

Prosecco Glera Ros, Pinot Noir De Simoni, IT8.80

SSS

Portwein Taylor's Tawny 10 years, Duoro, Portugal 0.5 dl.....6.50

FLASCHENWEINE

PERLEND

Champagner Brut Premier Cru 39.00 / 77.00 Edouard Brun, Pinot Noir/Chardonnay, Champagne, FR

Prosecco Glera DOC Extra Dry, De Simoni, IT 50.00

Prosecco Glera Ros, Pinot Noir De Simoni, IT 54.00

WEISS

Blance de Noir, Kmin, ZH 44.00

Nobler Weisser, Riesling-Silvaner, Nadine Saxer, ZH 48.00

Sauvignon blanc, Aagne Familie Gysel, SH 54.00

Grner Veltliner, Weingut Brn dlmayer, Kemptal, AT 46.00

ROT

Bagnolo Riserva, Sangiovese, Villa Bagnolo, IT 52.00

Torremilanos Crianza, Finca Torremilanos, Ribera del Duero, ESP 56.00

Pannobile, Weingut Heinrich, Burgenland, AT 68.00