

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL, ZUG

GUGGITALZEIT



DANKE, DASS SIE DA SIND!

HERZLICH WILLKOMMEN!

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG



MEDITERRANER COCKTAIL

AGRUMI ROSMARINO GIN

Leichter Drink mit Gin, Zitronen- und Blutorangensaft, einem Hauch Tonic und frischem Rosmarin

14.50

AGRUMI ROSMARINO GIN (ALKOHOLFREI)

Die alkoholfreie Variante – genauso fein, frisch und aromatisch

14.50



APEROSNACKS

Marinierte Oliven (vegan)

6.00

Tomaten-Bruschette (vegan)

6.00

Original Swisslachs Rauchlachs
auf Crostini

13.00

Meatballs
aus feinem Schweizer Rindfleisch

8.00

Riesencrevetten in Panko-Panade
mit Sweet-Chili-Sauce

9.00

ZUM GEMEINSAMEN 'SNACKEN'

BUNTES APEROPLÄTTLI

Marinierte Oliven, Mozzarella mit Basilikumpesto, geröstete Cashews,
Peperoni mit Frischkäsefüllung, Parmesan, Arancini, Bio-Cracker

vegetarisch

28.00

SNACK-TRIO

Marinierte Oliven, geröstete Cashews und Parmesan

vegetarisch

18.00



GUGGITALS VORSPEISENKLASSIKER

Bunter Blattsalat mit gerösteten Baumnüssen
mit Apfel-Balsamico-Dressing

vegan

11.50

Gemischter Salat
Französisches (vegetarisch) Dressing
oder Italienisches (vegan) Dressing

13.50

Rindsconsommé
nature, mit Ei oder Flädli

13.50 | 15.00

Auberginentatar (90g)
Fein gewürztes Tatar mit Toast und Butter

vegan

17.50

Rindstatar* Guggital garniert (90g)
(*biologisches Schweizer Rindfleisch)
wahlweise mit Cognac**
mit Toast und Butter

26.50 | **30.00



GUGGITALS SAISONALE VORSPEISEN

Blumenkohlsuppe mit roter Crevette Mazara del Vallo
18.50

Blumenkohlsuppe mit roter Zwiebelblume
vegan
14.50

Italienische Wintersalat-Variation
Puntarella, gebratene Endivie, frischer Fenchel,
gegrillte Artischocken, Radicchio Tardivo,
mit Granatapfel-Dressing, Orangenfilets,
Cime-di-Rapa-Pesto
und Artischocken-Chips
vegan
17.50

Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons
mit französischer Sauce
17.00

Hausgemachte Ravioli mit Artischocke und geräuchertem Soyakäse
an Artischockenfond
vegan
28.00

Polpo-Carpaccio mit Rucola und konfierten Tomaten
und feinem Limetten-Dressing
19.50



MOULES LOVERS

MOULES-VORSPEISEN

Cremige Kartoffel-Safran-Suppe
mit Miesmuscheln
18.50

Kleiner Muschelsalat
Grüner Salat, Miesmuscheln,
Gurke und confierten Tomaten,
Petersilien-Knoblauch-Dressing
16.00

Schwarze Tintenfisch-Tagliolini
mit Miesmuscheln und Cime-di-Rapa-Pesto
26.00

MOULES-HAUPTGÄNGE

Burrata-Ravioli mit Miesmuscheln,
konfierten Tomaten und Salicornia
36.00

Risotto „Patate e cozze“
33.00

Moules et Frites
klassisch im Sud serviert
mit Pommes frites
38.00



SAISONALE SPEZIALITÄTEN IM GUGGITAL

Hausgemachte Ravioli mit Artischocke und Räuchertofu
an Artischockenfond

vegan

35.00

Risotto mit Cime-di-Rapa-Pesto und Olivencrumble

-mit Stracciatella di Burrata

vegetarisch

32.00

-mit Swisslachs*-Sashimi und Krustentiersauce

46.00

**Unser Lachs stammt aus einer nachhaltigen Aquakultur im bündnerischen Lostallo,
mit reinem Bergquellwasser, kurzen Transportwegen und kompromissloser Frische*

Knurrhahn (Meeresfisch)

mit Basmatireis und Winterspinat

an Krustentiersauce und Sauerrahmschaum

42.00

Rindsfilet an Pfeffersauce

mit Scamorza-Kartoffelaufbau und wildem Brokkoli

65.00



GUGGITALS BELIEBTE FLAMMKUCHEN

Original Flammkuchen
mit Speck und Zwiebeln
24.00

Flammkuchen mit Tomaten und Mozzarella
verfeinert mit Basilikumpesto
vegetarisch
23.00

Flammkuchen mit Irischem Rauchlachs
und Rucola
27.00

Flammkuchen mit Cime-di-Rapa-Pesto,
Datteltomaten und Pinienkernen
vegetarisch, auf Wunsch vegan
24.00



GUGGITAL-KLASSIKER

Eglofflets nach Zuger Art
mit Reis und Gemüse
46.00

Eglofflets gebraten mit Mandelbutter
mit Bratkartoffeln und Gemüse
46.00

Rindstatar* Guggital garniert (180g)
*biologisches Schweizer Rindfleisch
wahlweise mit Cognac**
mit Toast und Butter
39.00 | **42.50

Auberginentatar (180g)
Fein gewürztes Tatar
mit Toast und Butter
vegan
30.00

Kalbs-Wienerschnitzel
mit hausgemachtem Preiselbeerkompott
Pommes frites und Gemüse
47.50

Zürcher Geschnetzeltes
mit feiner Butterrösti
45.50

ZUGER KIRSCH EISTORTE

Diese Kreation des Hauses von
Satha Satchithanantham werden Sie lieben!



Was erwartet Sie?

Eine himmlische Kombination aus
Kirschenparfait und Zuger Kirschparfait
ummanteln ein bestens mit Zuger Kirsch getränktes Biskuit,
auf echtem Japonaisboden, einer zarten Buttercremeschicht
und mit feiner Zuckerhaube ...

... ein Hochgenuss!
16.00

UNSER TIPP:

LASSEN SIE DIE EISTORTE EIN PAAR MINUTEN WÄRMER WERDEN, DANN ENTFALTET SICH DER VOLLE GESCHMACK.
UND FALLS SIE NICHT MEHR WARTEN KÖNNEN, IST DIE EISTORTE EBENFALLS VORZÜGLICH!



SAISONALE DESSERTKREATIONEN

Torta Setteveli

Sizilianische Nougattorte - sieben süsse Gründe ein Dessert zu nehmen,
mit Schokolade und Haselnuss

18.00

Riso dolce croccante

Goldbraun gebackenes Reisküchlein mit einem Hauch Zimt,
serviert mit Vanille-Mandeldrink-Glace, Orangenfilets und Orangenmarinade

vegan

14.00

Torta della Nonna

Italienischer Klassiker nach Francos Familienrezept

14.50

Fein parfümiertes Vermicelles mit Rahm

13.00

Coupe Nesselrode

Klassisches Herbstdessert mit Vermicelles, Vanilleglace und Rahm

17.00

Caramelköpfl

mit feinen Caramel-Fudges

10.00



HAUSGEMACHTE GLACES UND SORBETS

WAHRSCHEINLICH DAS BESTE EIS IN ZUG!*

Schokoladenglace

Moccaglace

Vanilleglace

Karamellglace

Vanille-Mandeldrink-Glace (vegan)

Apfelstrudel-Glace

Nougat-Glace

Citronensorbet (vegan)

Schokoladen-Chili-Ingwer-Sorbet

Erdbeer-Sorbet (vegan)

Birnen-Sorbet mit Rotwein-Brûlée (vegan)

1 Glacekugel

4.50

jede weitere Glacekugel

4.00

Portion Rahm | Vegane Schlagcreme

1.60 | 2.50

Schokoladensauce oder Vegane Schokoladensauce

3.00

*GUGGITALS GLACES UND SORBETS HABEN KEINE WEICHMACHER UND ANDERE ZUSATZSTOFFE



GUGGITAL DESSERTS KLASSIKER

Cassata nach Franz Elseners Rezept
mit oder ohne Maraschino-Kirschlikör
15.00 | 18.00

Eiskaffee gerührt
13.00

Guggitals Zuger Eiskaffee mit Zuger Kirsch
16.50

Mini Coupe Espresso-Amaretto
Kaffee-glace mit Amaretto und frisch gebrühtem Espresso
12.50

Linzertorte nach altem Familienrezept
8.50

Zuger Kirschtorte
9.50

KINDER-KARTE





KINDER-APERO



KINDER-SUNRISE

Orangensaft mit Grenadine

5.50



KINDER-PROSECCO

9.00



WEITERE GETRÄNKE
&
ALKOHOLFREIE APERITIFS



HOTEL RESTAURANT GUGGITAL, ZUG

VORPEISEN



BLATTSALAT
mit Brotcroûtons
& italienischem oder
französischem Dressing
6.50



MINI TOMATEN-MOZZARELLA
7.50

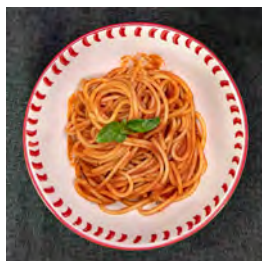


BOVILLON MIT FLÄDLI
8.00

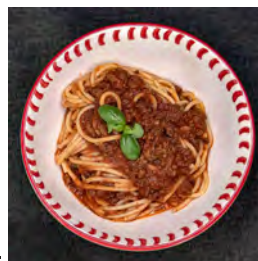




HAUPTGÄNGE



SPAGHETTI NAPOLI
(Tomatensauce)
12.50



SPAGHETTI BOLOGNESE
(Rindfleischragù)
16.50



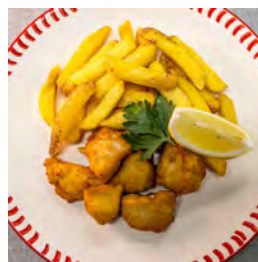
FISCH-KNUSPERLI
mit Pommes frites
(Egli in Panko-Panade)
21.00



KINDER-HAMBURGER
mit Pommes frites
hausgemachtes Brioche-Bun
Gurke-Tomate-Salat
(Schweizer Rindfleisch)
25.00



WIENER SCHNITZEL
mit Pommes frites
(Schweizer Kalbfleisch)
24.00



CHICKEN-NUGGETS
mit Pommes frites
(Schweizer Poulet)
19.50



PINSA MARGHERITA
Tomatensauce und Mozzarella
18.00

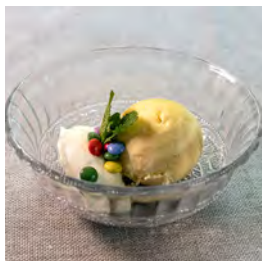


MINI-PORTION POMMES FRITES
7.50
PORTION POMMES FRITES
11.50





DESSERTS



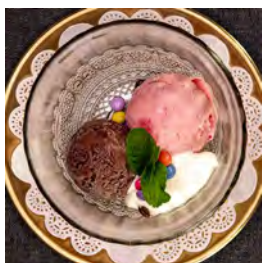
MINI KIDS COUPE

1 Kugel Glace nach Wahl
mit Rahm & Smarties-Dekor
& kleinem Spielzeug
6.00



NUTELLA CRÊPES

mit Rahm & Smarties-Dekor
& kleinem Spielzeug
1 Stück Crêpe 6.50
2 Stück Crêpes 11.00



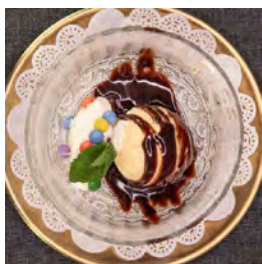
KINDER COUPE

2 Kugel Glace nach Wahl
mit Rahm & Smarties-Dekor
& kleinem Spielzeug
10.00



COOKIE-SANDWICH

2 Chocolate-Chip-Cookies
gefüllt mit Vanilleglace
mit kleinem Spielzeug
11.00



KINDER DÄNEMARK

1 Kugel Vanilleglace
mit Schokoladensauce,
Rahm, Smarties-Dekor
& kleinem Spielzeug
7.00



GLACE & SORBET

Vanille, Vanille vegan,
Schokolade,
Stracciatella,
Karamell,
Erdbeer,
Zitrone



HOTEL RESTAURANT GUGGITAL, ZUG

KINDER-HEISSGETRÄNKE



ESPRESSO BAMBINO

Heisser Milchschaum in der Espresso-Tasse

3.00



BABYCCINO

Heisser Milchschaum mit Kakao in der Espresso-Tasse

3.00



KINDER-KAKAO (WARM ODER KALT)

(Trinkschokolade Lindt)

6.50

KINDER-OVOMALTINE (WARM ODER KALT)

5.50



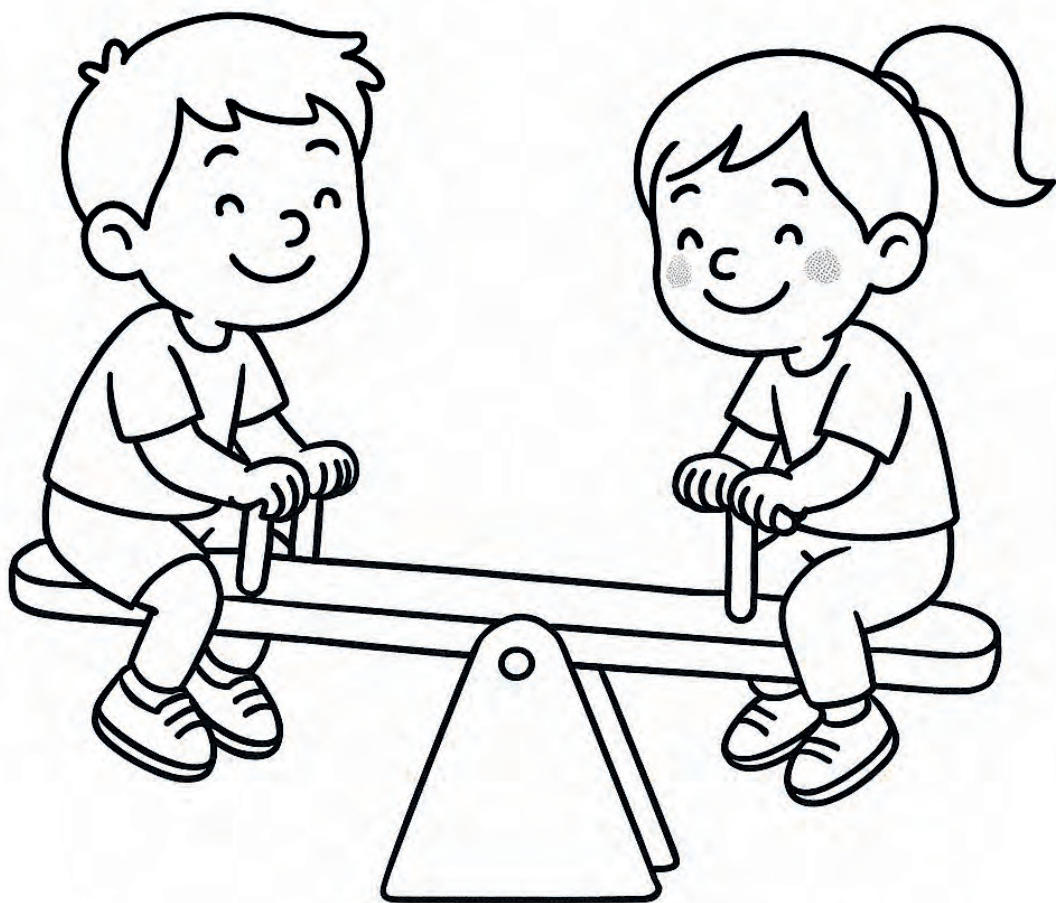
WEITERE GETRÄNKE

&

HEISSGETRÄNKE



HOTEL RESTAURANT GUGGITAL, ZUG



GUGGITAL BLOG



FOLLOW US



FOLLOW US



WWW.GUGGITAL.CH



SPEISEKARTE
LUNCH | DINNER



BLÄTTERKATALOG

NACHMITTAGS
KARTE



BLÄTTERKATALOG

GETRÄNKE
KARTE



BLÄTTERKATALOG

MENÜ-
VORSCHLÄGE



BLÄTTERKATALOG



Unsere Gerichte sind frisch produziert.
Gerne geben wir Ihnen über
Inhaltsstoffe und Herkunft Auskunft.

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN:

Bitte informieren Sie uns, wenn Sie auf gewisse Produkte
allergisch sind, auch wenn diese in Ihrem gewählten Gericht
nicht zu vermuten sind.

GLUTEN:

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Essen glutenfreies Brot.
Alle Saucen auf der Speisekarte enthalten kein Gluten.

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Schweizer Rind Schweizer Kalb
Schweizer Poulet



HOTEL RESTAURANT GUGGITAL, ZUG



GUGGITAL