

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL, ZUG

GUGGITALSOMMER



DANKE, DASS SIE DA SIND!

HERZLICH WILLKOMMEN!

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG



SUMMER MULE

Sommerlich erfrischend – mit natürlich gebrautem Seshoai Gingerbeer

GUGGITAL SUMMER MULE

Ein leichter Sommer-Cocktail mit Gingerbeer (CH - biologisch),
Limette, Gurke, Minze und Gin

14.00

GUGGITAL SUMMER MULE ALKOHOLFREI

Das alkoholfreie Sommerdrink-Pendant
Seshoai-Gingerbeer, Limette, Gurke, Minze und alkoholfreier Gin

14.00



BUNTES APEROPLÄTTLI (ZUM ALLEINE ODER ZUM GEMEINSAMEN 'SNACKEN')

Marinierte Oliven, Mozzarella mit Basilikumpesto,
geröstete Cashews, Peperoni con crema di formaggio,
gebackener Mozzarella, Arancini, Bio-Cracker

(vegetarisch)

28.00

APEROSNACKS

Marinierte Oliven (vegan)

6.00

Tomaten Bruschette (vegan)

6.00

Irischer Rauchlachs
auf Crostini

9.00

Meatballs
aus feinem Schweizer Rindfleisch

8.00

Gebackener Mozzarella

7.50

Riesencrevetten in Pankopanade
mit Sweet Chili Sauce

9.00



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 SOMMER-VORSPEISEN

Tris di Gazpacho
Erfrischend in drei sommerlichen Farben

vegan

16.00

mit Ziegenfrischkäse

vegetarisch

17.50

Vitello Tonnato
mit frittierten Kapern und eingelegten Zwiebeln
24.00

Bunte Tomaten mit cremiger Burrata,
auf Tomatencoulis mit frischem Basilikum

vegetarisch

26.00

Avocado-Mango-Salat
mit Wassermelonen-Sashimi mit Sesam-Dressing

vegan

21.50

Gambero Rosso aus Mazara del Vallo
Zartes Carpaccio mit Sommerflair
serviert mit leichter Kokosnussauce, Beerendressing und frischen Beeren
Die legendären Tiefseegarnelen aus Sizilien
handgefangen & von aussergewöhnlicher Qualität
29.50

Raviolone alla Lasagne
alla Bolognese
28.50



GUGGITAL-KLASSIKER

Eglifilets nach Zuger Art
mit Reis und Gemüse
46.00

Eglifilets 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 original
mit hausgemachtem Preiselbeerkompott
und Kartoffelsalat
48.50

Kalbs-Wienerschnitzel
mit hausgemachtem Preiselbeerkompott
Pommes frites und Gemüse
47.50

Zürcher Geschnetzeltes
mit feiner Butterrösti
45.50



KULINARISCHER SOMMER IM GUGGITAL

Sommer-Grill-Teller

Entrecote, Poulet und Salsiccia di Toscana
mit hausgemachtem Chimichurri,
Grillgemüse und Süsskartoffel-Fries
56.00

Poké Bowl mit Schweizer Premium Lachs Sashimi aus Lostallo*
Avocado, Kichererbsen, Mango, Kraut, Radiesli, Gurke, Karottenlachs,
Schwarzer Sesam, Chili, geröstete Erdnüsse,
Tahin-Sesam-Dressing auf Rundkornreis

**Unser Lachs stammt aus einer nachhaltigen Aquakultur im bündnerischen Lostallo,
mit reinem Bergquellwasser, kurzen Transportwegen und kompromissloser Frische.*
45.00

Poké Bowl mit Wassermelonen-Sashimi
Avocado, Kichererbsen, Mango, Kraut, Radiesli, Gurke, Karottenlachs,
Schwarzer Sesam, Chili, geröstete Erdnüsse,
Tahin-Sesam-Dressing auf Rundkornreis

(vegan)
36.00

Raviolone alla Lasagne
alla Bolognese
36.00

Vitello tonnato mit rosa gebratenem Thunfisch
Eine raffinierte Sommer-Variation des Klassikers –
mit frittierten Kapern, eingelegten Zwiebeln und Bratkartoffeln
46.00



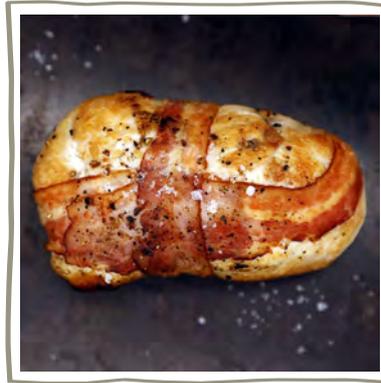
GUGGITALS BELIEBTE FLAMMKUCHEN

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 Sommervariation
Peperoni Pelati
und Rucolapesto
vegetarisch, auf Wunsch vegan
24.00



SOMMER OHNE GUGGITALS BELIEBTE SOMMERTELLER ...
... DAS GEHT EINFACH NICHT!

Guggitaler Sommerteller Klassisch
Schweizer Poulardenbrust im Speckmantel,
mit Salat, frischen Früchten,
Hüttenkäse, Bratkartoffeln
und Knoblauchbrot
42.00

Guggital Sommerteller mit frischen Egli gebacken im Bierteig
mit Salat, frischen Früchten,
Bratkartoffeln, Sauce Tatar
und Knoblauchbrot
49.00

Guggital Sommerteller mit knuspriger Auberginen-Tagliata
mit Salat, frischen Früchten,
Aioli, Bratkartoffeln und Knoblauchbrot
vegetarisch auf Wunsch vegan
40.00

1 Stück Knoblauchbrot
auf Wunsch vegan
3.50

ZUGER KIRSCH EISTORTE

Diese Kreation des Hauses von
Satha Satchithanatham 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 ENTFALDET SICH DER VOLLE GESCHMACK.
UND FALLS SIE NICHT MEHR WARTEN KÖNNEN, IST DIE EISTORTE EBENFALLS VORZÜGLICH!



SOMMER-DESSERTKREATIONEN

Semifreddo al Tiramisù
Zartschmelzende Tiramisù-Parfait-Variation
mit feinem Kaffee, Amaretto und sommerlich-verspieltem Flair
18.50

Riso dolce croccante
Goldbraun gebackenes Reisküchlein mit einem Hauch Zimt
serviert mit Vanille-Mandeldrink-Glace, frischer Beerengarnitur und Orangenmarinade
vegan
14.00

Torta della Nonna
Italienischer Klassiker nach Francos Familienrezept
14.50

Caramelköpfl
mit feinen Caramel-Fudges
10.00

Coupe Romanoff*
Frische Erdbeeren mit Vanilleglace, Rahm und gerösteten Mandeln
15.00

Frische Erdbeeren mit Rahm*
12.00

*auf Wunsch vegan (+1.00)



HAUSGEMACHTE GLACES UND SORBETS

WAHRSCHEINLICH DAS BESTE EIS IN ZUG!*

Schokoladenglace
Moccaglace
Vanilleglace
Karamellglace
Vanille-Mandeldrink-Glace (vegan)
Amarena-Kirsch-Glace
Stracciatella

Citronensorbet (vegan)
Schokoladen-Chili-Ingwer-Sorbet
Erdbeer-Sorbet (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
Kaffeeglace mit Amaretto und frisch gebrühtem Espresso
12.50

Linzertorte nach altem Familienrezept
8.50

Zuger Kirschtorte
9.50

GUGGITAL BLOG



FOLLOW US



FOLLOW US



WWW.GUGGITAL.CH



KARTE
NACHMITTAG



BLÄTTERKATALOG

KINDER-
SPEISEKARTE



BLÄTTERKATALOG

WEINKARTE



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.

VEGAN:

Bitte erwähnen Sie Ihre Ernährungsform bei der Bestellung.
Wir bringen Ihnen gerne veganen Butterersatz an den Tisch.

JUGENDSCHUTZ:

Es darf kein Alkohol an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren verkauft oder ausgeschrieben werden.
Bier und Wein dürfen nur an über 16-Jährige verkauft oder ausgeschrieben werden.
Spirituosen, Aperitife und Alcopops dürfen nur an über 18-Jährige verkauft oder ausgeschrieben werden.

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Schweizer Brot Schweizer Croissants Schweizer Toast
Schweizer Rind Schweizer Kalb Schweizer Schwein
Schweizer Poulet Neuseeländer Lamm Französische Ente
Schweizer Saibling* Schweizer Felchen* Schweizer Egli*
Bodensee (DE) Zander*

Irischer Rauchlachs Norwegischer Frischlachs*
*Wenn nicht lieferbar, kann die Herkunft von Fisch abweichen. Wir informieren Sie gerne.

KINDER-KARTE



GUGGITAL



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



BOUILLON 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



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)

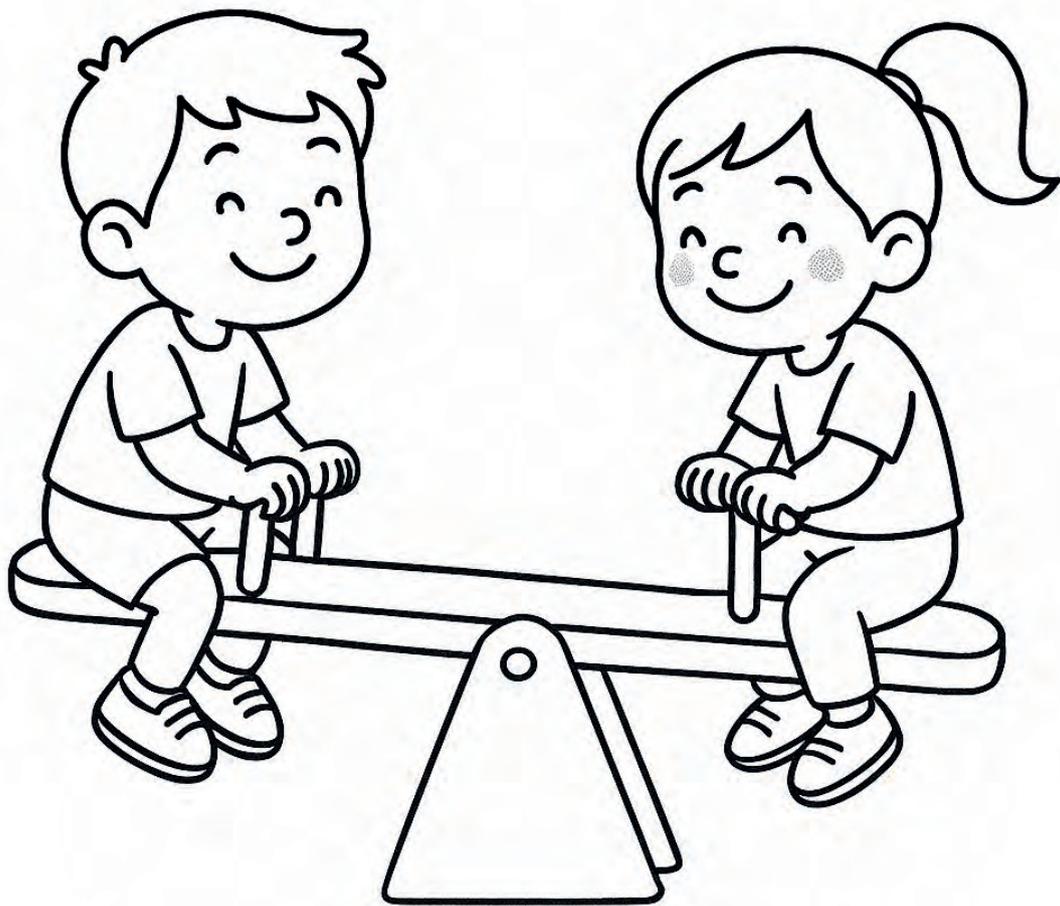
5.50



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.

GLUTEN:

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

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.

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Schweizer Rind Schweizer Kalb
Schweizer Poulet



HOTEL RESTAURANT GUGGITAL, ZUG



GUGGITAL