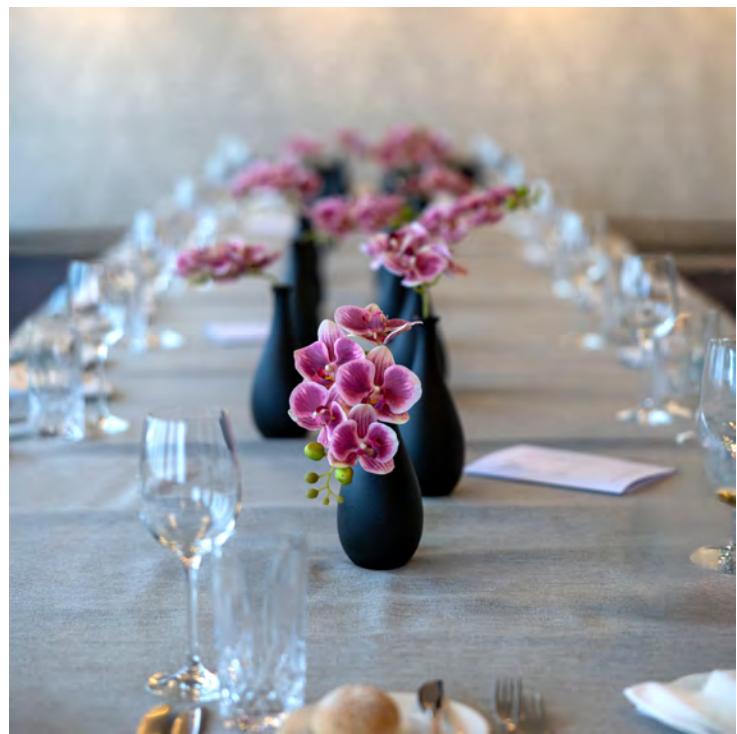




HOTEL RESTAURANT GUGGITAL, ZUG

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

Aal in Carpione
(süß-sauer mariniert)
mit Puntarella, Radicchio Tardivo, roter Zwiebelblume
und Sauermilchschaum
28.00



FIRSCHE PÉRIGORD-TRÜFFELN

WINTERLICHE DELIKATESSE VON BESONDERER QUALITÄT

TRÜFFEL-VORSPEISEN

Pochiertes Ei auf Kartoffelcreme
und Winterspinat, verfeinert mit frischen Trüffeln
vegetarisch
26.00

Rindsfilet-Carpaccio
mit Rucola, Parmesan und frischen Trüffeln
36.00

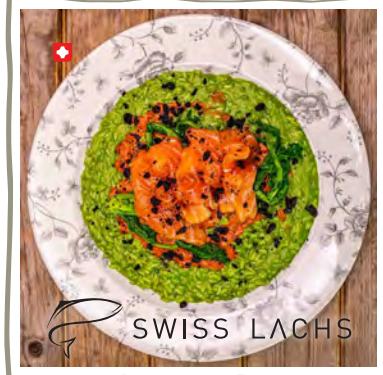
PASTA & RAVIOLI

Tajarin (Eierbandnudeln) al tartufo
vegetarisch
44.00

Raviolo del Plin mit Kartoffelfüllung,
Gorgonzola-Sauce und frischen Trüffel
vegetarisch
47.00

HAUPTGANG

Rindsfilet an Portweinsauce
mit Kartoffel-Trüffelpüree und Cime di Rapa
69.00



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

44.00

**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

Rindsbäggli-Schmorbraten mit Rotweinsauce,
sautierten Endivien und Polenta ,*Rosso del Ticino**
(*ProSpecieRara)
38.00



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

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
mit hausgemachtem Preiselbeercompott
Pommes frites und Gemüse
47.50

Zürcher Geschnetzeltes
mit feiner Buttermilch
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 Herstdessert mit Vermicelles, Vanilleglace und Rahm

17.00

Caramelköpfli

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 WEICHHÄCKER 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

KINDER-KARTE



GUGGITAL



KINDER-APERO



KINDER-SUNRISE

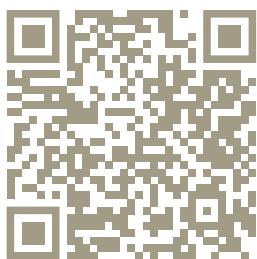
Orangensaft mit Grenadine

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

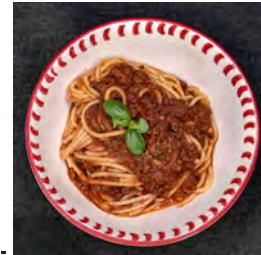




HAUPTGÄNGE



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



PINZA MARGHERITA
Tomatensauce und Mozzarella
18.00



MINI-PORTION POMMES FRITES
7.50
PORTION POMMES FRITES
11.50



HOTEL RESTAURANT GUGGITAL, ZUG

DESSERTS



MINI KIDS COUPE

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



KINDER COUPE

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



KINDER DÄNEMARK

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



NUTELLA CRÊPES

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



COOKIE-SANDWICH

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



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



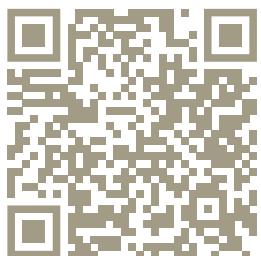
KINDER-KAKAO (WARM ODER KALT)

(Trinkschokolade Lindt)

6.50

KINDER-OVOMALTINE (WARM ODER KALT)

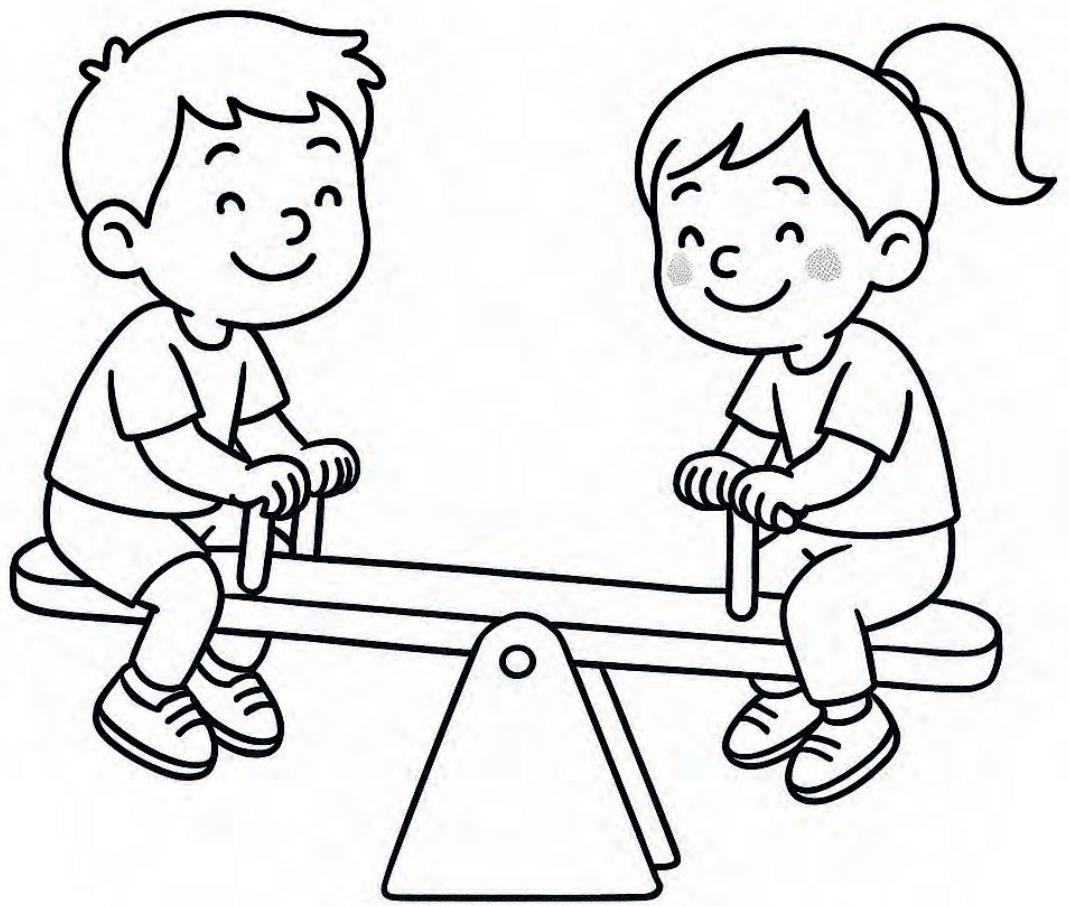
5.50



WEITERE GETRÄNKE
&
HEISSGETRÄNKE



HOTEL RESTAURANT GUGGITAL, ZUG



GUGGITAL BLOG



FOLLOW US



FOLLOW US



WWW.GUGGITAL.CH



SPEISEKARTE
LUNCH | DINNER



BLÄTTERKATALOG

NACHMITTAGS
KARTE



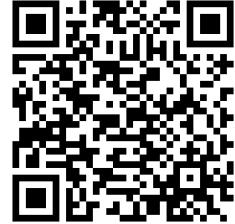
BLÄTTERKATALOG

GETRÄNKE
KARTE



BLÄTTERKATALOG

MENÜ-
VORSCHLÄGE



BLÄTTERKATALOG



Unsere Gerichte sind frisch produziert.

Gerne geben wir Ihnen über
Inhaltsstoffe und Herkunft Auskunft.

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



GUIGITAL