

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



# FISCHE 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

Tjarin (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 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



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

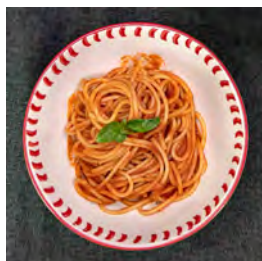


BOVILLON MIT FLÄDLI  
8.00

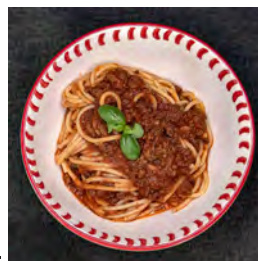




# HAUPTGÄNGE



SPAGHETTI NAPOLI  
(Tomatensauce)  
12.50



SPAGHETTI BOLOGNESE  
(Rindfleischragù)  
16.50



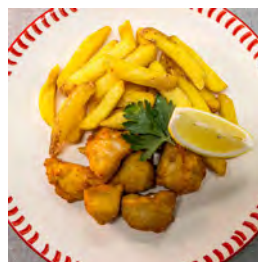
FISCH-KNUSPERLI  
mit Pommes frites  
(Egli in Panko-Panade)  
21.00



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



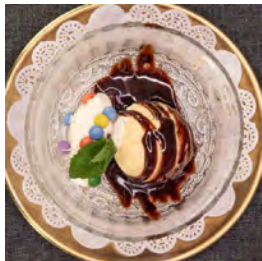
## KINDER COUPE

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

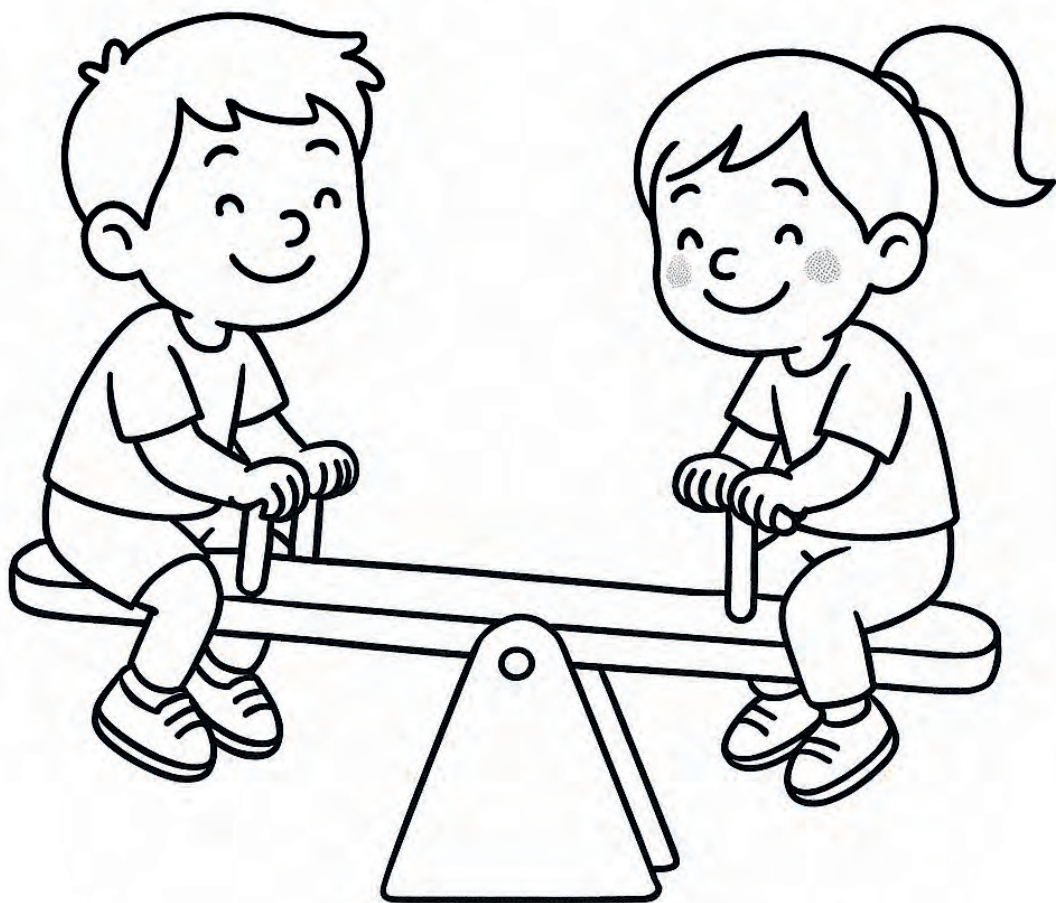
&

## HEISSGETRÄNKE



HOTEL RESTAURANT GUGGITAL, ZUG





GUGGITAL BLOG



FOLLOW US



FOLLOW US



WWW.GUGGITAL.CH



SPEISEKARTE  
LUNCH | DINNER



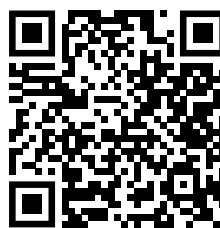
BLÄTTERKATALOG

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