

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL, ZUG

GUGGITALHERBST



DANKE, DASS SIE DA SIND!

HERZLICH WILLKOMMEN!

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG



GINGER LOVE

INGWER-ZITRONE-GIN

Leichter Drink mit Gin und hausgemachtem Ingwer-Zitronen-Sirup, aufgegossen mit Ginger Ale und Mineralwasser, garniert mit frischer Zitrone und Ingwer

14.50

INGWER-ZITRONEN-DRINK (ALKOHOLFREI)

Alkoholfreier, erfrischender Drink aus hausgemachtem Ingwer-Zitronen-Sirup, frischem Ingwer und Zitrone, aufgegossen mit Ginger Ale und Mineralwasser

12.00



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 HERBST-VORSPEISEN

Maroni-Cappuccino

vegan

16.00

Swiss-Lachs-Variation*

Eine feine Variation aus Rauchlachs,
mit Randen herbstlich mariniertem Lachs und feiner Lachsterrine,
serviert mit Blinis und Creme fraîche

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

28.00 | 44.00

Herbstsalat

Nüsslisalat garniert auf Randen-Carpaccio
mit original steirischem Kürbiskernöl-Dressing und Kürbiskernen

vegan

19.50

Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons
und französischer Sauce

17.00

Hirsch-Carpaccio herbstlich mariniert
mit Rucola, Parmesanschaum und Polentachips

28.00

Franco's Kürbisravioli mit sautierten Steinpilzen
mit Steinpilzschaum und karamellisierten Kürbiskernen

vegetarisch

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



KULINARISCHER HERBST IM GUGGITAL

Hausgemachte Tagliatelle
mit Wildschweinragout
31.50

Herbstliches Risotto
mit Kürbis, gerösteten Haselnüssen
und steirischem Kürbiskernöl
vegan
28.00

Franco's Kürbisravioli mit sautierten Steinpilzen
mit Steinpilzschaum und karamellisierten Kürbiskernen
vegetarisch
35.00

Polpo e patate
auf mediterranem Tomatencoulis
42.00

GUGGITALS BELIEBTESTES HERBSTGERICHT

Wild ohne Wild – Bunter Wildbeilagenteller
Rotkraut, glasierte Maroni, sautierte Steinpilze
Rosenkohl, Kürbis und Randen.
Dazu reichen wir Butterspätzli, Schupfnudeln, Canederli
sowie eine Rotweibirne mit Preiselbeeren und Apfel mit Cranberries.
vegetarisch
38.00



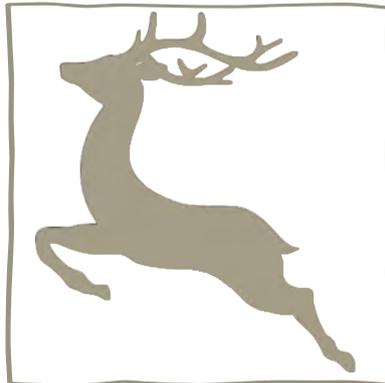
GUGGITALS BELIEBTE FLAMMKUCHEN

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 Herbstvariation
mit feiner Kürbiscreme, Apfelscheiben
und gerösteten Haselnüssen
vegetarisch, auf Wunsch vegan
24.00



WILDZEIT IM GUGGITAL

Rehschnitzel* mit Wildrahmsauce
Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl, Butterspätzli,
Speck und Silberzwiebeln, Rotweinbirne, Preiselbeeren
52.00

Rehgeschnetzeltes* mit Steinpilz-Rahmsauce
Sautierte Steinpilze, Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl,
Butterspätzli, Apfel mit Cranberries
50.00

Hirschfilet* im Speckmantel mit Wild-Gin-Sauce
Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl, Canederli,
Rotweinbirne, Preiselbeeren
54.00

Rehpfeffer* nach Jäger Art
Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl, Butterspätzli
Rotweinbirne, Preiselbeeren
44.00

GUGGITALS WILDKLASSIKER AB 2 PERSONEN

Rehrücken* mit zweierlei Saucen, reichlich garniert:
Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl, Kürbis, Steinpilze,
Butterspätzli, Canederli, Speck und Silberzwiebeln,
Rotweinbirne mit Preiselbeeren, Apfel mit Cranberries
65.00 pro Person

*österreichisches Wild

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!



DESSERTKREATIONEN IM HERBST

Bunte Dessertvariation

Schokoladenmousse, Tiramisu, Panna Cotta mit Passionsfrucht,
Zitronen-Tartelette mit Eischneehaube und Cannoli alla Ricotta mit Pistazien
19.50

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

Schokoladekuchen mit flüssigem Kern
und Apfelstrudel-Glace
16.50

Fein parfümiertes Vermicelles mit Rahm
13.00

Coupe Nesselrode

Klassisches Herstdessert 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
Stracciatella

Citronensorbet (vegan)
Schokoladen-Chili-Ingwer-Sorbet
Erdbeer-Sorbet (vegan)
Zwetschgen-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, Aperitive 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)

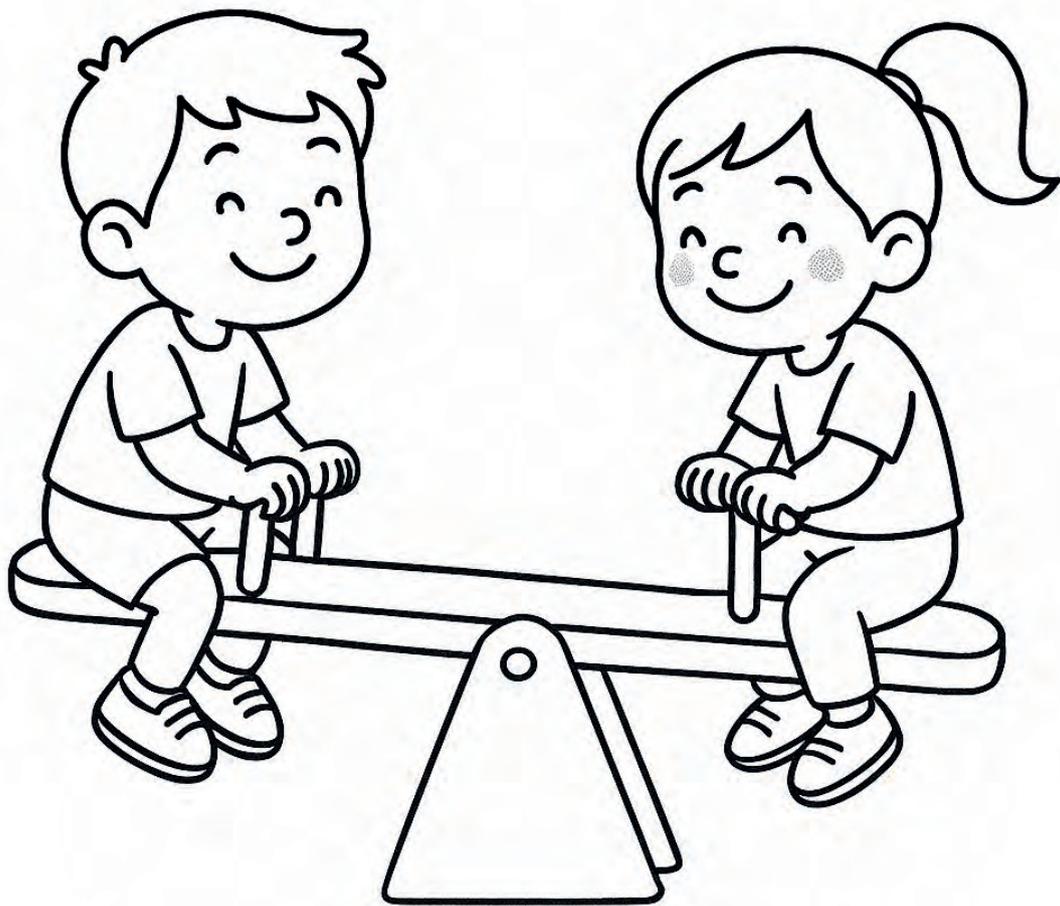
5.50



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