

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL, ZUG

GUGGITALWINTER



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 WINTERLICHE VORSPEISEN

Cremige Schwarzwurzelsuppe
mit Schwarzwurzelchips

vegan

15.00

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 | 46.00

Wintertsalat

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

Hausgemachte Tagliolini mit Trüffelschaum
und frischen Périgord-Trüffeln oder Burgunder-Trüffeln
(Trüffelsorte je nach Lieferbarkeit)

vegetarisch

Burgunder-Trüffel 30.00 | 43.00

Périgord-Trüffel 34.00 | 47.00

Franco's Kürbisravioli mit sautierten Pilzen
mit Parmesanschaum 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



GEMÜTLICHE WINTERZEIT IM GUGGITAL

Hausgemachte Tagliolini mit Trüffelschaum
und frischen Périgord-Trüffeln oder Burgunder-Trüffeln
(Trüffelsorte je nach Lieferbarkeit)

vegetarisch

Burgunder-Trüffel 43.00

Périgord-Trüffel 47.00

Franco's Kürbisravioli mit sautierten Pilzen
mit Parmesanschaum und karamellisierten Kürbiskernen

vegetarisch

35.00

Kürbis-Risotto mit gerösteten Haselnüssen und steirischem Kürbiskernöl

vegan

28.00

Seeteufel im Speckmantel
mit Kartoffelpüree, Wintergemüse und Tomate concassée

49.00

Rindsfilet mit Portweinsauce
mit hausgemachten Tagliolini und frischen Périgord-Trüffeln oder Burgundertrüffeln
und Wintergemüse (Trüffelsorte je nach Lieferbarkeit)

Burgunder-Trüffel 60.00

Périgord-Trüffel 64.00

Rehschnitzel (AT) mit Wildrahmsauce
Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl, Butterspätzli,
Speck und Silberzwiebeln, Rotweinbirne, Preiselbeeren

52.00

Rehgeschnetztes (AT) mit Pilzrahmsauce
Sautierte Pilze, Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl,
Butterspätzli, Rotweinbirne, Preiselbeeren

50.00



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



VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN

GUGGITALS FONDUE CHINOISE IMMER WIEDER FEIN!

Erleben Sie das beliebte Fondue Chinoise im Guggital – ein Genuss, der immer wieder begeistert!
Wir bieten hochwertiges, frisches Fleisch, von Hand geschnitten
und perfekt portioniert (220 g pro Person),
begleitet von reichlich Gemüse, Reis, Pommes frites, köstlichen Saucen und frischem Knoblauchbrot.

FLEISCHAUSWAHL I:

Rind, Kalb, Schwein und Poulet (in 4 gleichen Mengen)
CHF 48.00 pro Person

FLEISCHAUSWAHL II:

Rind, Kalb und Poulet (in 3 gleichen Mengen)
CHF 53.00 pro Person

FLEISCHAUSWAHL III:

Rind und Kalb (in 2 gleichen Mengen)
CHF 56.00 pro Person

♥
GUGGITAL WINTER
♥

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!



WINTER-DESSERTKREATIONEN

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

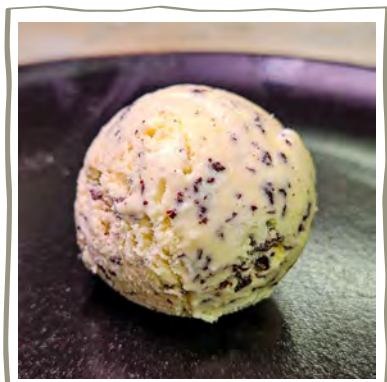
Schokoladekuchen mit flüssigem Kern
und Apfelstrudel-Glace
16.50

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
Kaffee-glace 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



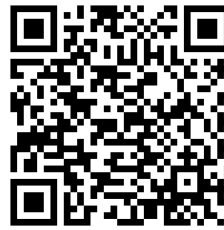
BLÄTTERKATALOG

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 ausgeschenkt werden.
Bier und Wein dürfen nur an über 16-Jährige verkauft oder
ausgeschenkt werden.
Spirituosen, Aperitifs und Alcopops dürfen nur an über
18-Jährige verkauft oder ausgeschenkt 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





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

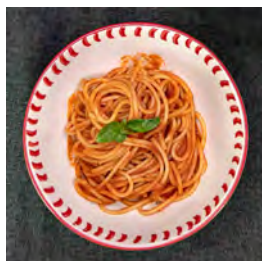


BOVILLON MIT FLÄDLI
8.00

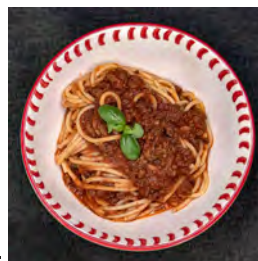




HAUPTGÄNGE



SPAGHETTI NAPOLI
(Tomatensauce)
12.50



SPAGHETTI BOLOGNESE
(Rindfleischragù)
16.50



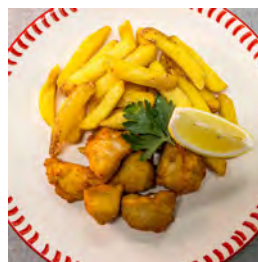
FISCH-KNUSPERLI
mit Pommes frites
(Egli in Panko-Panade)
21.00



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



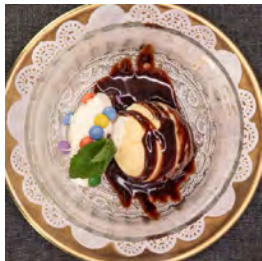
MINI KIDS COUPE

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



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



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



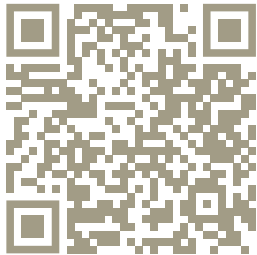
KINDER-KAKAO (WARM ODER KALT)

(Trinkschokolade Lindt)

6.50

KINDER-OVOMALTINE (WARM ODER KALT)

5.50



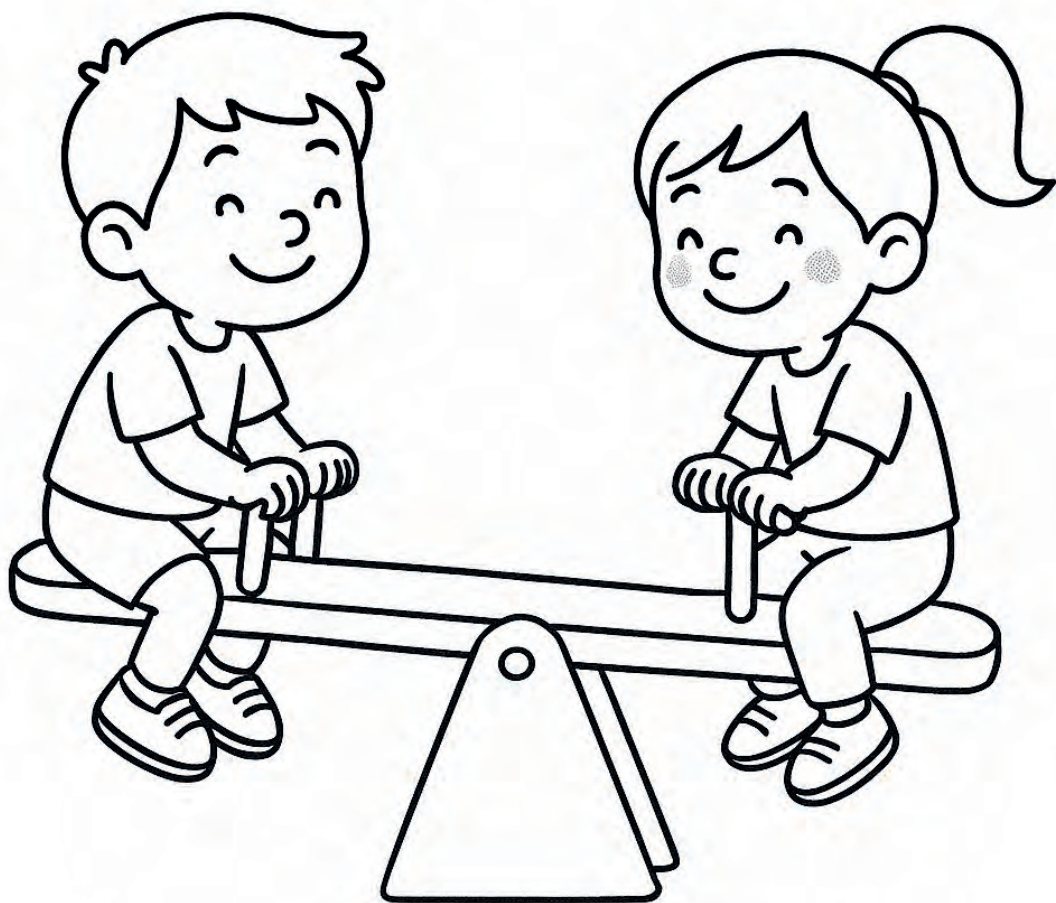
WEITERE GETRÄNKE

&

HEISSGETRÄNKE



HOTEL RESTAURANT GUGGITAL, ZUG



GUGGITAL BLOG



FOLLOW US



FOLLOW US



WWW.GUGGITAL.CH



SPEISEKARTE
LUNCH | DINNER



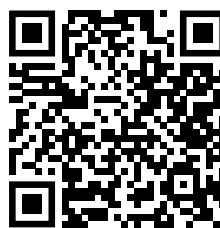
BLÄTTERKATALOG

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