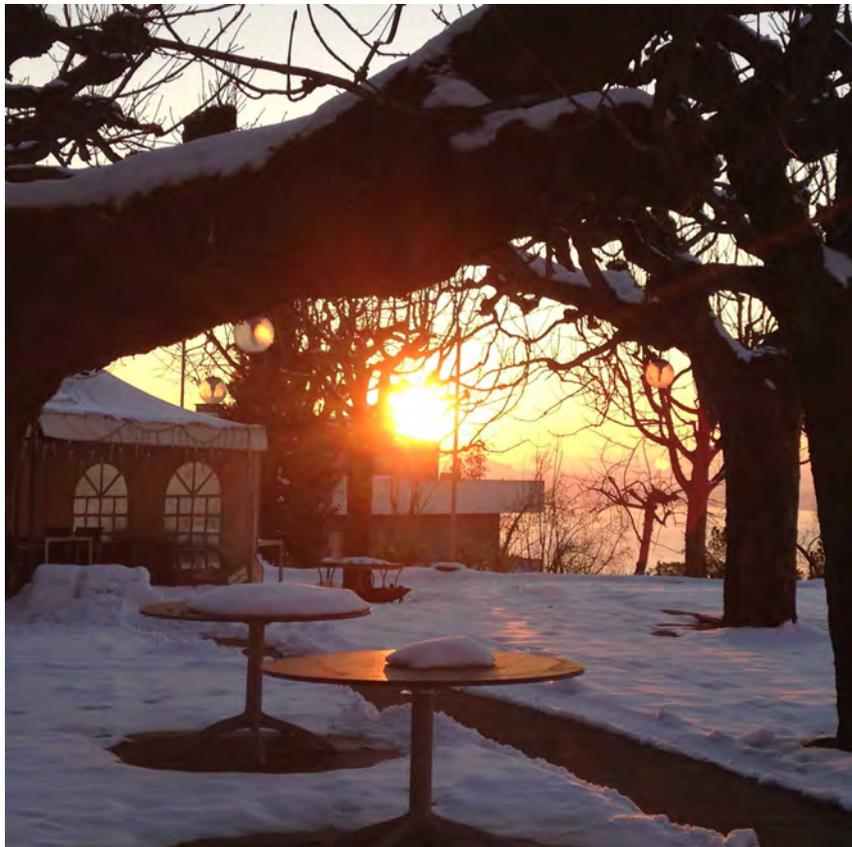


GUGGITALWINTER



Danke, dass Sie ihn bei uns geniessen!

Herzlich Willkommen!



Unsere Aperitifempfehlung für Sie:

Prosecco
mit hausgemachtem Quittensirup
10.50

Quittendrink
Alkoholfreier Drink mit
hausgemachtem Quittensirup,
Apfelsaft vom Klosterhof
Tonic und Mineralwasser
8.50

Vorspeisenklassiker

Bunter Blattsalat mit gerösteten Baumnüssen
mit Apfel-Balsamico-Dressing
9.00

Gemischter Salat
Französisches oder Italienisches Dressing
12.00

Rindsconsommé nature, mit Ei oder Flädli
12.00 | 14.00



Feine winterliche Vorspeisen

Hummersuppe mit Cognac
und Hummerravioli

17.50

Sämige Kürbissuppe mit Sherry verfeinert
mit gerösteten Kürbiskernen

15.00

Nüsslisalat
mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons
und französischer Sauce

14.50

Wachtelbrust Orientalisch
mit Couscous und Feigensauce

18.50

Fein mit Gin gebeizter Lachs
mit Sourcream und Lachskaviar
auf Blinis serviert

21.00

Hausgemachte Kastanienravioli
gefüllt mit Steinpilzen
mit Pilzschaum und Cranberries

16.50



Guggital-Klassiker

Eggliflets nach Zuger Art mit Reis und Gemüse
44.00

Eggliflets gebraten mit Mandelbutter
mit Bratkartoffeln und Gemüse
44.00

Rindstatar Guggital garniert (90 g/180 g)
24.00/36.00

Kalbs-Wienerschnitzel mit Pommes frites und Gemüse
46.00

Kalbs-Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse
46.00

Zürcher Geschnetzeltes mit feiner Butterrösti
44.00

Guggitals Flammkuchen

Original Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
22.00

Flammkuchen mit Tomaten und Mozzarella,
verfeinert mit Basilikumpesto
20.00

Flammkuchen mit Rauchlachs
25.00



Aktuelles im Winter

Seezunge Colbert
Klassisch und fein
mit Winterspinat und Salzkartoffeln
55.00

Entenbrust rosa gebraten an Feigensauce
mit Karotten im Honig-Sesam-Mantel
und orientalischem Couscous
39.00

Muotathaler Rinderfilet mit Schwarzer Wintertrüffelsauce
auf Winterspargeln und Schupfnudeln
48.00

Geschmorte Schweinebrust (48 Stunden gegart)
an Soyasauce
mit Pak choi und Shimeji Pilzen
und knusprigen Reis-Kokos-Kroketten
32.00

Hausgemachte Kastanienravioli
gefüllt mit Steinpilzen
mit Pilzschaum und Cranberries
30.00

Geschmorte Karotten im Honig-Sesam-Mantel
auf Süsskartoffelpüree
mit feiner Orangen-Karotten-Reduktion
28.50

Zuger Kirschen-Kirsch Eistorte

Diese Kreation unseres Küchenchefs
Satha Satchithanantham
werden Sie lieben!



Nach dem letztjährigen Erfolg
und auf vielfachem Wunsch gibt es auch dieses Jahr wieder
Sathas Zuger Kirschen-Kirsch-Eistorte.

Was erwartet Sie?
Eine himmlische Kombination aus
Kirschenparfait und Zuger Kirschparfait ummanteln ein
bestens mit Zuger Kirsch getränktes Biskuit,
auf feinem Japonaisboden und mit feiner Zuckerhaube ...
... ein Hochgenuss!

13.00



Desserts Aktuell

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
mit Vanilleglace und Rahm
14.00

Portwein-Vanille-Feigen
mit Sabayoneis und feine Butter-Crumbles
14.50

Fein parfümiertes Vermicelles
mit Rahm
9.00 | 13.00

Coupe Nesselrode
Klassisches Herbstdessert mit Vermicelles,
Vanilleglace und Rahm
11.00 | 15.00

Meringues mit Rahm
8.00

Meringues mit Glace und Rahm
Zwei Meringuesschalen mit
Vanilleglace und Erdbeerglace mit viel Rahm
13.00

Caramelköppli mit Rahm
8.50



Guggital Desserts Klassiker

Cassata nach Franz Elseners Rezept
mit oder ohne Maraschino-Kirschlikör
13.00/15.50

Eiskaffee gerührt
11.00

Zuger Eiskaffee mit Zuger Kirsch
14.50

Mini Coupe Espresso-Amaretto
Kaffeeglace mit Amaretto und frisch gebrühtem Espresso
10.50

Linzertorte nach altem Familienrezept
7.50

Zuger Kirschtorte
8.50

Coupe Danemark
14.00

Coupe Brownie
Schokoladen- und Vanilleglace mit Rahm, Brownies und Schokoladensauce
15.00



Hausgemachte Glaces und Sorbets

Wahrscheinlich das beste Eis in Zug!*

Schokoladenglace

Moccaglace

Vanilleglace

Caramelglace

Zimtglace

Citronensorbet

Schokoladen-Chili-Ingwer-Sorbet

Zwetschgensorbet

Mandarinensorbet

1 Glacekugel

4.00

jede weitere Glacekugel

3.50

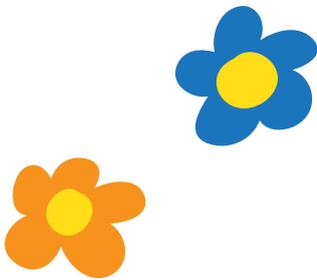
Portion Rahm

1.30

Schokoladensauce

1.30

*Guggitals Glaces und Sorbets haben keine Weichmacher und andere Zusatzstoffe



KINDERKARTE



Kleiner Blattsalat
mit französischem oder italienischem Dressing

5.00



Flädli-suppe

5.00



Pasta mit Napolisaucce

11.00



Fischknusperli (aus frischen Egli)
mit Tartarsauce und Pommes frites

19.00



Frische, hausgemachte Chicken Nuggets
aus feinem Schweizer Poulet (80 g)

16.00



Wiener Schnitzel vom Kalb (90 g)
mit Pommes frites

20.00



Kids-Hamburger (Rind) mit Pommes frites
mit hausgemachtem Brioche-Bun

18.00



Kinderportion Pommes frites

6.00



KINDERDESSERTS



Minkids Coupe

1 Kugel Glace nach Wahl, Rahm und Smartiesdekor
mit einem kleinen Spielzeug

5.70



Kinder Danemark

1 Kugel Vanilleglace mit Rahm und Smartiesdekor
mit einem kleinen Spielzeug

6.70



Kinder Coupe

2 Kugeln Glace nach Wahl mit Rahm und Smartiesdekor
mit einem kleinen Spielzeug

9.00



Unsere Gerichte sind frisch produziert.
Gerne geben wir Ihnen über Inhaltsstoffe und Herkunft Auskunft.
Bitte informieren Sie uns, wenn Sie auf gewisse Produkte allergisch sind,
auch wenn sie in Ihrem gewählten Gericht nicht zu vermuten sind.

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Schweizer Rind Schweizer Kalb Schweizer Schwein Schweizer Poulet
Neuseeländer Lamm Französische Ente Schweizer Kaninchen
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.