

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL, ZUG

HELLO SPRING



DANKE, DASS SIE DA SIND!

HERZLICH WILLKOMMEN!

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG



RHABARBER DRINK

Passend zur Rhabarberzeit haben wir für Sie zwei frühlingshafte, leichte Drinks kreiert:

RHABARBER COCKTAIL

Eine erfrischende, leicht säuerliche Komposition aus Rhabarberpüree, Tonic Water, abgerundet mit Heiner's Gin 6317
13.50

RHABARBER MOCKTAIL - ALKOHOLFREIER DRINK

Das alkoholfreie Pendant besteht aus den selben Zutaten,
Den Gin ersetzen wir mit alkoholfreiem Qualitäts-Gin
11.50



APEROSNACKS

Marinierte Oliven (vegan)

4.00

Tomaten Bruschette (vegan)

5.00

Irischer Rauchlachs
auf Crostini

7.50

Meatballs
aus feinem Schweizer Rindfleisch

7.50

APEROSNACKS AB 2 PERSONEN

Orientalische Papadam
mit feinem Kürbis-Mango-Chutney

(vegan)

5.50 pro Person

Riesencrevetten in Pankopanade
mit Sweet Chili Sauce

9.00 pro Person



GUGGITALS VORSPEISENKLASSIKER

Bunter Blattsalat mit gerösteten Baumnüssen
mit Apfel-Balsamico-Dressing

(vegan)

10.50

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 VORSPEISEN-FRÜHLING

Bärlauch Velouté
mit frischen gebratenen Morcheln

(vegan)

15.00

Hummer Bisque
mit Knusper-Krustentier-Nest

15.50

Bunter Frühlingsalat mit Erdbeer-Vinaigrette
mit Erdbeeren und Grünen Spargeln

(vegan)

17.00

Räucherlachs mousse
Grüner Spargel | Tomate | Bärlauch-Vinaigrette

18.00

Tomaten-Spargelfüllung-Ravioli
Basilikum-Pesto | Löwenzahn

(vegetarisch)

26.00



GUGGITAL-KLASSIKER

Eglifilets nach Zuger Art
mit Reis und Gemüse
45.50

Eglifilets gebraten mit Mandelbutter
mit Bratkartoffeln und Gemüse
45.50

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)
29.00

Kalbs-Wienerschnitzel
mit hausgemachtem Preiselbeerkompott
Pommes frites und Gemüse
47.00

Zürcher Geschnetzeltes
mit feiner Butterrösti
45.00



KULINARISCHER FRÜHLING AM TISCH

Rinderrücken
Schalotten | Süsskartoffeln | Kefen | Radiesli
52.00

Verspielte Variation aus
Perlhuhnbrust | Mais | Erdnuss
42.00

Seeteufel-Saltimbocca
Rohschinken | Salbei | Grüner Spargel | Haselnuss | Kartoffel
48.00

Chiccore | Radicchio trevisano | Orange | Bärlauchschaum | Bärlauch-Gnocchi
(vegan)
31.00

Tomaten-Spargelfüllung-Ravioli
(vegetarisch)
34.00

Grillierte Grüne Spargeln
Velouté mit Frühlingslauch
Frische Morcheln | Neue Bratkartoffeln
(vegetarisch)
34.00



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
27.00

Flammkuchen mit Grünen Spargeln
Pinienkernen und Krischtomaten
vegetarisch auf Wunsch vegan
24.00



SÜSSES IM FRÜHLING

Himmlische Kombination aus
Schokolade | Erdbeere
15.50

Erdbeer-Tiramisu a la minute im Glas
Mascarponeschaum | Grand Marnier | Minze | Erdbeeren
11.50

Torta della Nonna
italienischer Klassiker nach Francos Familienrezept
13.50

Rhabarberparfait
Rhabarberkompott und erfrischendem Minzsorbet
(vegan)
15.50



HENRY



HAUSGEMACHTE GLACES UND SORBETS

WAHRSCHEINLICH DAS BESTE EIS IN ZUG!*

Schokoladenglace

Moccaglace

Vanilleglace

Caramelglace

Vanille-Mandelmilch-Glace (vegan)

Stracciatella-Gelato - Antica Ricetta Bergamasca di Henry

Citronensorbet (vegan)

Schokoladen-Chili-Ingwer-Sorbet

Sauerampfer-Sorbet (vegan)

1 Glacekugel

4.20

jede weitere Glacekugel

3.70

Portion Rahm | Veganer Rahm

1.60 | 2.00

Schokoladensauce oder Vegane Schokoladensauce

2.50

* GUGGITALS GLACES UND SORBETS HABEN KEINE WEICHMACHER UND ANDERE ZUSATZSTOFFE

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!
15.50

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!



GUGGITAL DESSERTS KLASSIKER

Cassata nach Franz Elseners Rezept
mit oder ohne Maraschino-Kirschlikör
15.00 | 18.00

Eiskaffee gerührt
12.00

Guggitals Zuger Eiskaffee mit Zuger Kirsch
15.50

Mini Coupe Espresso-Amaretto
Kaffeeglace mit Amaretto und frisch gebrühtem Espresso
11.50

Linzertorte nach altem Familienrezept
8.50

Zuger Kirschtorte
9.50

Caramelköppli mit feinen Caramel-Fudges
9.00



KINDERKARTE



VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat mit Italienischem (vegan) oder französischem Dressing	5.50
Mini Tomatensalat mit Mozzarella	6.50
Bouillon mit Flädli	6.00

HAUPTGERICHTE

Spaghetti Napoli (vegan)	11.50
Kinder Rindstatar (90g) mit gebackenem Ei und Toastbrot	24.50
Fischknusperli auf frischen Egli mit Tatarsauce und Pommes frites	19.50
Frische, hausgemachte Chicken Nuggets (Schweizer Poulet) mit Pommes frites	17.00
Wiener Schnitzel (Schweizer Kalbfleisch, 90g) mit Pommes frites	22.00
Kinder Hamburger (Schweizer Rindfleisch)	18.50
mit hausgemachtem Brioche-Bun und Pommes frites	
Veganer Burger-Patty mit Kartoffelstampf	18.50
mit hausgemachtem Mango-Ketchup (glutenfreies Gericht)	

KINDERDESSERT

KINDERDESSERTS MIT EINEM KLEINEN SPIELZEUG UND SMARTIESDEKOR

Mini Kids Coupe	1 Kugel Glace nach Wahl mit Rahm	6.00
Kinder Danemark	2 Kugeln Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	7.00
Kinder Coupe	2 Kugeln Glace nach Wahl mit Rahm	9.30

VEGANE KINDERDESSERTS MIT EINEM SPIELZEUG, SCHOKOLINSEN-DEKOR UND VEGANEM RAHM

Mini Kids Coupe vegan	1 Kugel Glace nach Wahl mit Rahm	6.20
Kinder Danemark vegan	2 Kugeln Vanille-Mandelmilchglace mit Schokoladensauce mit Rahm	7.20
Kinder Coupe vegan	2 Kugeln Glace nach Wahl mit Rahm	9.50

Glacesorten:

Sorbetsorten (alle vegan):

Vanille, Schokolade, Karamell, Erdbeer, Vanille-Mandelmilchglace (vegan)
Erdbeer, Zitrone, Saisonales Sorbet



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 vegane Butter an den Tisch.

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.