HOTEL RESTAURANT GUGGITAL, ZUG

GUGGITALBANKETT

DAMIT IHR ANLASS BESONDERS SCHÖN WIRD!

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

BANKETTE IM GUGGITAL

«Gastlichkeit seit dem 16. Jahrhundert»

Die speziell schöne Lage, erhoben über der Stadt Zug, mit herrlichem Seeblick
geben dem Haus den Namen:

«Guggital – Guck ins Tal»

Im Familienbetrieb Guggital vereinen sich die Wertschätzung zu Altem
und die Neugierde auf Neues.

Über Jahrhunderte bewegte sich das Guggital mit der Zeit und wurde
von Generation zu Generation ins heute getragen. Nur eines blieb unverändert:

«Das Guggital ist für alle da!»

So verwöhnen wir gerne unsere Gäste nach ihren Vorlieben:
Wir achten auf Qualität und Herkunft von Fleisch- und Fischprodukten.
Eine besondere Wertschätzung setzen wir in tierfreie Ernährung.
Für unsere jüngsten Gäste gibt es eine liebliche Speisekarte
mit kindgerechten, frisch gekochten Gerichten.
Hausgemachte Desserts haben im Guggital eine lange Tradition und so
bieten wir gerne alte Familienrezepte, Dessertklassiker und neue, süsse Kreationen.

Wir kochen frisch und können so auf Unverträglichkeiten
und spezielle Ernährungsformen reagieren.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Bis bald im Guggital!

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

Planung Ihres Banketts

Wir empfehlen für Gruppen **ab 10 Personen** ein gemeinsames Menü zu wählen.

Für kleinere Gesellschaften wählen Sie bitte aus der saisonal angepassten, vielfältigen A la carte Speisekarte ein gemeinsames Menü aus.

Im Guggital werden alle Gerichte frisch zubereitet und da wir eine sehr grosse und bunt gemischte Speisekarte führen, ist der **A la carte Bereich auf eine Tischgrösse von 12 Personen beschränkt.**

Die nachfolgenden Menüvorschläge wurden von unserem Küchenteam als Jahresüberblick erstellt. Gerne informieren wir Sie über saisonale Gerichte und Zutaten.

Die meisten unserer Menüvorschläge sind ab 10 Personen pro Gericht. Die Preisgestaltung ist auf diese Mindestmenge angepasst.

Befinden sich Personen in Ihrer Gruppe mit besonderen Ernährungsformen, geben Sie dies bitte im Bestellvorgang mit an. Wir stellen gerne ein korrespondierendes Menü für Ihre Gäste, unter Berücksichtigung derer Bedürfnisse, zusammen.
Bitte beachten Sie, dass Menüs, die speziell für Sie produziert wurden, auch verrechnet werden.

Wünschen Sie für eine Gruppe (bis 20 Personen) eine Auswahl an verschiedenen Gerichten, dann stellen wir Ihnen gerne eine Auswahl an Gerichten (z.B.: 2 Vorspeisen, Hauptgang: Fleisch, Fisch, Vegetarisch/Vegan, 1 Dessert) aus der saisonalen Speisekarte und Ihren Vorlieben zusammen.
Diese Menuauswahl ist bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass auszuwählen.

Das zusammenstellen eines Menüs

Preisstaffelung in der Menügestaltung **(ab 10 Mal dieselbe Auswahl)**:

Wir passen die Portionsgrössen an die Anzahl der Gänge an, somit ergibt sich eine Preisstaffelung wie folgt:

Auswahl Menü 1 Hauptgang: Preis wie angegeben
Auswahl Menü **2 Gänge** (Vorspeise, Hauptgang; Hauptgang, Dessert): Preis minus 2 Prozent
Auswahl Menü **3 Gänge** (Vorspeise, Hauptgang, Dessert): Preis minus 5 Prozent
Auswahl Menü **ab 4 Gänge** (1. Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert; Vorspeise, Hauptgang, Käse, Dessert): Preis minus 7 Prozent

Keine Preisstaffelung für Buffets und alternativ zu Ihrem Menu gewählte und vor Ort gewählte Gerichte. Apérosnacks haben eine eigene Preisstaffelung, siehe Apéro-Pauschale.
Komplett zusammengestellte Menus beinhalten bereits diese Preisstaffelung.

Ihr Bankett im Guggital

IHR APERITIF IM GUGGITAL

Apéro Knabbereien
Appetizer | Kalte Snacks
Appetizer | Warme Snacks
Apéro Riche Guggital
Flying Dinner

SPEISEN IN MENÜREIHENFOLGE

Generell ab 10 Personen, ausser anders vermerkt
Werden alternative Gerichte (z.B.: für vegane Bankettteilnehmer) mit einem 'konventionellen' Menu kombiniert, bitte auf ein alternatives Gericht pro Gang einigen

Vorspeisen
Zwischengang (Vorspeisen, ebenfalls als Hauptgang erhältlich)
Entspannungsgang (nach 2 Vorspeisen und vor dem Hauptgang)
Hauptgang Fisch
Kalte Teller
Hauptgang Fleisch exklusiv
Hauptgang Fleisch währschaft
Guggitals beliebter Sommerteller
Hauptgang vegetarisch
Hauptgang vegan
Käse und Desserts
Dessertempfehlung Zuger Kirschen Kirsch Eistorte

BUFFETS | SPEZIALMENÜS | BRUNCH | KINDER

Kleines Buffet
Junges, buntes Buffet
Guggital Gourmet Buffet
Veganes Buffet 'Südindische Currys'
Asiatisches Buffet
Spaghettikplausch
Kaltes Buffet
Fondue Chinoise Buffet
Dessertbuffets und Käsebuffet
Gin Lovers Menu
Whisky-Menü
Guggitalbrunch
Kindermenü

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

IHR APERITIF IM GUGGITAL

Der Aperitif ist eine gute Möglichkeit das unterschiedliche Eintreffen der Gäste zeitlich zu überbrücken. Nette Gespräche ergeben sich und man kann in gemütlicher Runde kleine Snacks zu sich nehmen.

Ein Aperitif muss nicht unbedingt vor einem Essen stattfinden:
Es wird immer beliebter Aperitife (Apéro riche oder Flying Dinner) statt einem Essen auszurichten.

Stellen Sie nach Ihren Wünschen Ihren Aperitif oder Apéro riche zusammen.

APÉRO KNABBEREIEN

Preis pro Person

Papadam mit Mango-Dip (vegan)	2.10
Frische Blätterteigstangen	2.10

APPETIZER | KALTE SNACKS

Mindestbestellmenge pro Appetizer, Preis pro Stück

Tomaten-Mozzarella-Sticks, mariniert mit Basilikumpesto (12 Stück) (vegan)	2.50
Käsestick mit Frucht (12 Stück)	2.80
Käse-Rohschinken-Sticks (12 Stück)	3.10
Bruschette Tomaten (6 Stück) (vegan)	2.50
Olivenpaste Crostini (6 Stück) (vegan)	2.25
Rohschinken Camembert Crostini (6 Stück)	3.20
Rindstatar Crostini (6 Stück) 25 g	4.30
Auberginentatar Crostini (6 Stück) (vegan)	3.20
Crostini mit Sashimi-Thunfisch leicht gebraten (12 Stück)	4.40
Pumpernickel mit Frischkäse (6 Stück)	2.30
Lachsroulade mit Meerrettich (12 Stück)	3.10
Lachstürmchen mit Dill (12 Stück)	3.20
Thunfisch Sashimiwürfel (12 Stück) mariniert mit Teriyakisauce	3.80
Crevettencocktail (6 Stück, à 30 g Crevetten)	3.60
Gemüsedippers mit Dips	2.10
Gazpacho (6 Stück) (vegan)	2.20
Melone Rohschinken Sticks (12 Stück)	3.10
Fruchtspiess (12 Stück) (vegan)	3.00
Hummus mit gepufften Kichererbsen (vegan)	2.10

APPETIZER | WARME SNACKS

Mindestbestellmenge pro Appetizer, Preis pro Stück

Quichewürfel vegetarisch (12 Stück)	2.15
Quichewürfel mit Speck (12 Stück)	2.30
Käsekuchenschitten (12 Stück)	2.25
Datteln gefüllt mit Frischkäse im Speckmantel (12 Stück)	3.50
Schinkengipfeli (12 Stück)	3.00
Frittierte Fischnockerl mit Tartar Sauce (12 Stück)	3.20
Chicken Nuggets (12 Stück, 180 g frisches Schweizer Poulet)	2.80
Poulet Satay Spiess mit Erdnusssauce (12 Stück, Schweizer Poulet)	3.50
Meatball (Rind 30 g) mit Dip (12 Stück)	2.40
Vegiball mit Dip (12 Stück) (vegan)	2.10
Fish fingers mit Sauce Tartar (12 Stück, ca. 200 g, Eglifilet)	3.00
Black Tiger Crevetten deluxe (6 Stück)	4.70
Riesencrevetten mit Pankopanade (6 Stück)	3.50
Vegetarische Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce (12 Stück)	3.00
Vegetarische Samosas mit süss-saurer Sauce (12 Stück)	3.00
Gyosa Pork | Gyosa vegan mit Teriyaki Sauce (12 Stück)	2.90
Risotto saisonal (6 Stück)	3.00
Consommé oder saisonale Suppe (6 Stück)	2.50

Flammkuchen Original mit Speck und Zwiebeln (ergibt ca. 16 Stück)	Stück	24.00
Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto (ergibt ca. 16 Stück)	Stück	23.00
Flammkuchen mit Rauchlachs (ergibt ca. 16 Stück)	Stück	27.00

Flammkuchen vegan, saisonal belegt (Gemüse, Antipasti, Pilze, Kürbis, Sommertrüffel, …)

APÉRO PAUSCHALE

Apéro Pauschale Klein	3 Kalte Apérosnacks à 20 Stück 3 Warme Apérosnacks à 20 Stück	(Rabatt 2 %)
Apéro Pauschale Mittel	6 Kalte Apérosnacks à 20 Stück 6 Warme Apérosnacks à 20 Stück	(Rabatt 3 %)
Apéro riche Pauschale I	10 Kalte Apérosnacks à 20 Stück 10 Warme Apérosnacks à 20 Stück	(Rabatt 5 %)
Apéro riche Pauschale II	12 Kalte Apérosnacks à 20 Stück 12 Warme Apérosnacks à 20 Stück	(Rabatt 6 %)
Snackpauschale Klein	2 Kalte Apérosnacks à 20 Stück 2 Warme Apérosnacks à 20 Stück 2 Dessertssnacks à 20Stück	(Rabatt 2 %)
Snackpauschale Mittel	4 Kalte Apérosnacks à 20 Stück 4 Warme Apérosnacks à 20 Stück 4 Dessertsnacks à 20 Stück	(Rabatt 3 %)

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

APÉRO RICHE GUGGITAL

Unser beliebtes Apéro riche Angebot für Sie

Prosecco, Orangensaft, Mineralwasser

Wir erstellen für Sie eine harmonische, saisonal angepasste Variation aus.
9 pikanten Snacks und 4 Dessertsnacks

69.00 pro Person

FLYING DINNER

Kleine Teller mit Köstlichkeiten in Menureihenfolge.

Die Speisen sind mundgerecht und werden jeweils mit passendem Besteck serviert,
somit ist der Gast beweglich.

Je nach Wetterlage, kann das Flying Dinner auch im Freien zu jeder Jahreszeit stattfinden.
Grundsätzlich ist dies ein stehender Anlass, doch wir bieten gerne Sitzgelegenheiten und Tische an.
Das Flying Dinner ist ab 20 Personen erhältlich.

FLYING DINNER BUSINESS

1 Amuse Bouche, 4 Vorspeisen, 4 Hauptgänge, 3 Desserts

60.00

FLYING DINNER DELUXE

1 Amuse Bouche, 5 Vorspeisen, 5 Hauptgänge, 5 Desserts, Friandises
85.00

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

VORSPEISEN

Gemischter Salat* *(ab 1 Person)*	13.50
Bunter Blattsalat* *(ab 1 Person)*	9.00
Orientalischer Couscous-Salat mit Orange (vegan)	12.50
Karotten-Ingwersuppe (vegan)	12.00
Kresseschaumsuppe*	12.00
Zitronengras-Kokos-Süppchen mit Shimejipilzen (vegan)	13.50
Dézaley Schaumsuppe	17.00
Rindsconsommé nature oder mit Flädli	13.50 | 15.00
Hummersuppe mit Cognac und Hummerravioli *(ab 15 Personen)*	18.50
Gebeizter Lachs mit Sourcream und Lachskaviar auf Blinis *(ab 15 Personen)*	23.00
Rauchfisch-Variation mit Gurke und Meerrettich	26.00

VORSPEISEN, EBENFALLS ALS HAUPTGANG ERHÄLTLICH
(ZWISCHENGANG)

Guggitals Klassiker Beef Tatar mit Toastbrot *(ab 1 Person)*	24.50 | 36.50
Guggitals beliebtes Auberginentatar (vegan) *(ab 1 Person)*	17.50 | 29.00
Hummerschwanz mariniert mit Avocadosalat *(ab 15 Personen)*	32.00 | 57.00
Leicht gebratener Thunfisch, Sweet-and-sour Gemüsespaghetti, eingelegter Rettich	25.00 | 46.00
Kalte Entenbrust mit Sauce Cumberland und orientalischem Couscous-Salat	21.00 | 38.00
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse, saisonal angepasst	18.00 | 32.00
Hausgemachte Pappardelle an Morchelrahmsauce	18.00 | 32.00
Gebratene Gyosa mit Chilisauce (vegan) *(ab 1 Person)*	18.00 | 30.00
Feine Gemüselasagne* *(ab 5 Personen)*	16.00 | 28.00
Knuspriger Safranreiskuchen* *(ab 5 Personen)*	17.00 | 29.00

*auf Wunsch vegan

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

ENTSPANNUNGSGANG
(NACH 2 VORSPEISEN UND VOR DEM HAUPTGANG)

Prosecco, Holunderblütensirup und Minzsorbet (vegan)	11.00
Zitronensorbet auf Orangenfilet mit Grand Marnier (vegan)	9.50
Erfrischende Mango-Passionsfrucht-Gazpacho (vegan)	9.50
Kalte Tomatenessenz mit Büffelmozzarellasorbet *(ab 15 Personen)*	9.50
Norwegisches Fischnockerl gebacken mit Cajun Dip	8.50
Hummerschaum im Glas mit confiertem Hummerfleisch *(ab 15 Personen)*	18.50
Hühnerleberglace mit Mango und Passionsfrucht	11.00

HAUPTGANG FISCH

Schottischer Lachs grilliert mit Sauce Hollandaise mit Reis und saisonalem Gemüse	40.00
Egli gebraten mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse *(ab 1 Person)*	45.50
Egli nach Zuger Art mit Reis und saisonalem Gemüse *(ab 1 Person)*	45.50
Seezunge gebraten mit Salzkartoffeln und Safran-Fenchel-Gemüse	50.00
Seeteufel gebraten im Speckmantel mit Tomatenwürfeln, grillierter Gurke, Blauem Kartoffel-Püree	48.00
Gebratene Blacktiger-Crevetten mediterraner Art mit Risotto	42.00
Hummer und Black Tiger-Crevetten auf Tagliatelle provençale *(ab 15 Personen)*	63.00

KALTE TELLER

Roastbeefteller Guggital mit Sauce Tartar, Bratkartoffeln und Salat	42.00
Gemischter kalter Teller Schinken, Salami, Lyoner, saisonaler Terrine und Sauce Cumberland, Gruyère Käse, Camembert, Ei, Selleriesalat, Blattsalat	38.00
Rauchlachsvarition mit Lachskaviar und hausgemachtem Brioche	44.00

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

Hauptgang Fleisch Exklusiv

Rindsfilet mit Portweinjus mit Pommes Berny und saisonalem Gemüse	51.00
Rinderfilet und Bärenkrebs an Kräutersauce mit Polenta und geräucherten Peperoni *(ab 15 Personen)*	51.00
Roastbeef mit Sauce Bernaise, Kartoffelkroketten, bunte Gemüsevielfalt	45.00
Zwei Filets nach Hausart *(in 2 Gängen serviert)* -Kalbsfilet mit Kräuterkruste, Schupfnudeln und Karottenpüree -Rindsfilet gebraten mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Gemüsebouquet	68.00
Muotathaler Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	54.00
Kalbspaillard mit Limettensauce mit Tagliatelle und saisonalem Gemüse	45.00
Geschmorte Schweinebrust *(48 Stunden gegart)* an Soyasauce mit Pak choi und Shimeji Pilzen und knusprigen Reis-Kokos-Kroketten *(ab 15 Personen)*	38.00
Gebratene Entenbrust mit Preiselbeersauce, orientalischem Couscous und Honigsesamkarotten	41.00

Hauptgang Fleisch Währschaft

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock, Karotten und Bohnen	36.00
Glacierte Kalbsschulter mit Kartoffelkroketten und frischen Bohnen	38.00
Kalbshackbraten an Portweinsauce mit Kartoffelstock und Karotten	35.00
Ossobuco mit Safranrisotto und Schmorgemüse	48.00
Schweinsfilet mit Kräuterkruste, Kartoffelkroketten und saisonalem Gemüse	38.00
Schweinskarreebraten mit Jus, Kartoffelgratin, Speckbohnen	34.00
Piccata Milanese vom Schwein | vom Kalb mit Risotto und saisonalem Gemüse	35.00 | 43.00
Heisser Schinken mit Saison- und Kartoffelsalat	24.00
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten und Basmatireis	32.00

Ihr Bankett im Guggital

Hotel Restaurant Guggital Zugerbergstrasse 46 CH-6300 Zug T. 041 728 74 17 www.hotel-guggital.ch

GUGGITALS BELIEBTER SOMMERTELLER

(Guggitals Sommerklassiker ganzjährig erhältlich)

Feine Kombination aus Gemischtem Salat, Früchtespiess, Bratkartoffeln, Hüttenkäse (Tartarsauce zu Fisch) und Knoblauchbrot

-Mit Schweizer Poulet im Speckmantel	39.00
-Mit Egli gebacken	47.50
-Vegetarisch** mit Pilzen	39.00

HAUPTGANG VEGETARISCH*

Feine Spinatrouladen mit Ricottafüllung, mit Gemüseragout *(ab 1 Person)*	30.00
Auberginenpiccata mit Tomatenspaghetti und Brokkoli *(ab 2 Personen)*	29.00
Pilzrisotto** *(ab 1 Person)*	30.00
Risotto mit Tempuragemüse *(ab 3 Personen)*	31.00
Gebratener Paneer (Indischer Frischkäse) mit Currysauce und Jasminreis *(ab 5 Personen)*	30.00

HAUPTGANG VEGAN*

Geschmorte Karotten im Honig-Sesam-Mantel auf Süsskartoffelpüree mit feiner Orangen-Karotten-Reduktion *(ab 5 Personen)*	31.00
Gelbes Gemüsecurry mit gebackener Banane und Jasminreis *(ab 5 Personen)*	28.00
Südindisches Kichererbsencurry mit Jasminreis *(ab 5 Personen)*	29.00
Veganer Burger Bun auf Kartoffelstampf mit Mangodip *(ab 1 Person)*	31.00
Falafel mit Reis und veganem Jogurt-Dip *(ab 3 Person)*	28.00

*Werden vegetarische Gerichte mit einem nicht vegetarischen Menü kombiniert, bitte auf ein Gericht pro Gang einigen.
**auf Wunsch vegan

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

KÄSE

Mini-Käseteller, lieblich garniert, mit Birrewegge *(beliebt als Zwischengang vor dem Dessert)*	11.50
Mini-Käseteller mit 2 cl Vielle Prune, Etter, 41 Vol. %	22.50
Käseteller exklusiv mit fünferlei Käse, mit Birrewegge	23.00

DESSERTS

Guggitals beliebte Kirschen-Kirsch-Eistorte	15.50
Omlette Surprise nach Franz Elseners Originalrezept mit frischem Fruhtsalat *(ab 18 Peronen)*	18.00
Saisonaler Dessertvariation, lieblich garniert	17.00
Schokoladenmousse garniert	12.00
Tirami su Guggital	9.50
Tonkabohnen-Creme brulée	12.00
Chia Pudding mit Fruchteinlage (vegan)	11.00
Schokoladenkuchen mit Mandelmilch-Vanille-Glace Schokoladensauce und Rahm (vegan)	14.50
3 kleine Desserts im Glas*	16.00
Feine Sorbetvariation (vegan)	12.50
Limetten-Rosmarin-Mousse mit Orangensalat	14.00
Schokoladenvariation *(ab 15 Personen)*	18.00
Duo vom Parfait	12.00
Saisonales Fruchtkompott mit Vanilleglace und Rahm*	13.50
Panna Cotta auf Fruchtspiegel	11.00
Saisonales Schichtdessert im Glas*	14.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern mit Vanilleglace und Rahm	14.50
Linzertorte nach altem Familienrezept	8.00
Zuger Kirschtorte	9.50
Caramelköpfli	8.50

*auf Wunsch vegan

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

GUGGITALS DESSERTEMPFEHLUNG

ZUGER KIRSCHEN-KIRSCH EISTORTE

Diese Kreation unseres Küchenchefs
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 feinen Schicht an Buttercreme
und mit Zuckerhaube

... ein Hochgenuss!

15.50

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!

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

KLEINES BUFFET

(ab 15 Personen)

Saisonale Suppe
Drei saisonale Salate und Blattsalat, hausgemachte Dressings
Lauch-Quichewürfel
Fisch mediterrane Art
Glasierte Kalbsschulter
Gratin, Reis, Saisonales Gemüse

Saisonales Parfait garniert

65.00

JUNGES, BUNTES BUFFET

(ab 20 Personen)

Zitronengras-Kokossuppe
Edamamesalat, Süss-marinierter Karottensalat, Quinoasalat
Auberginentatar-Crostini
Feurig marinierte Crevetten
Kurzgebratener Thunfisch mit Teriyakisauce
Fish Fingers mit Tartar Sauce
Panierte Pouletstreifen mit Preiselbeeren
Pulled Beef mit BBQ-Sauce
Mini-Gemüse-Kichererbsenpatties mit Mangodip
Pommes frites
Fried Rice
Wokgemüse

3 Sorten Glace/Sorbet und Rahm
Hausgemachte Mini-Meringues
Schokoladensauce
Fruchtsauce
Crumble
Cupcakes
Mochi
Exotischer Fruchtsalat

78.00

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

GUGGITAL GOURMET BUFFET

(ab 30 Personen)

Bunter Blattsalat
Selleriesalat
Karottensalat
Gurkensalat
Couscous-Salat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Französisches und Italienisches Dressing
Brotcroûtons
Tagessuppe
Melone mit Parmaschinken
Antipastiplatte
Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Crevettencocktail
Vitello tonnato
Carpaccio di manzo

Kalbsschulterbraten
Pochierter und gebratener Fisch
Schweinefilet
Bratensauce, Weisse Kräutersauce
Veganes Kichererbsencurry
Falafel mit Jogurtsauce
Kartoffelgratin
Butterspätzli
Reis
Saisonales Gemüse

76.00

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

VEGANES BUFFET 'SÜDINDISCHE CURRYS'

(ab 30 Personen)

Salatbuffet indisch (5 Salate)
Karotten-Ingwer-Suppe
5 verschieden südindische Currys
Papadam, Naanbrot, Jasminreis

Exotische Früchteplatte
Mandelmilchglace und 2 Sorbets
Schokoladenküchlein
Chia-Pudding, Veganer Rahm

61.00

ASIATISCHES BUFFET

(ab 30 Personen)

Asiatischer Nudelsalat, süss marinierter Karottensalat,
Hühner-Kokossuppe,
Pouletspiessli mit Honig und Sesam,
Frühlingsrollen und Wan Tan mit Süss-saurer-Sauce,
Vegane Sushi Rolls mit Soyasauce,
Knusprige Entenbrust,
Asiatischer Schweinebauch,
Rindfleischstreifen mit Kefen und Chili
Gebratene Crevetten mit Limette,
Kokosreis, Reiskroketten, Gebratene Eiernudeln,
Asiatisches Gemüse aus dem Wok, Spitzkohl,
Tempuragemüse

3 Sorten Glace und Rahm
Früchte mariniert mit Pflaumenschnaps
Ingwer-Panna Cotta mit Mango und Chili
Passionsfruchtcreme
Asiatischer Fruchtsalat
Lauwarmer Reispudding
Kolukatti mit Kokosraspeln

89.00

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

SPAGHETTIPLAUSCH

(ab 15 Personen)

Gemischter Salat
mit Italienischem Dressing

SPAGHETTIBUFFET

3 Saucen (Bolognese, Carbonara, Pesto Genovese)
Parmesan, Geröstete Kerne und Chilisauce

Tiramisu Guggital

41.00

ERWEITERUNG ZU IHREM SPAGHETTIPLAUSCH:

Zusätzlich Cinque Pi-Sauce mit Datteltomaten	plus 3.00
Zusätzlich Shrimpssauce	plus 3.50
Zusätzlich All'arrabbiata Sauce	plus 2.50
Zusätzlich Vongole	plus 4.00

KALTES BUFFET

(ab 20 Personen)

Sechs verschiedene Salate (saisonal)
Melone, Gefüllte Eier
Französisches und Italienisches Dressing, Brotcroûtons
Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Speck,
Schinken, Aufschnitt, Käseplatte, Garnituren

35.00

Zusätzliche Rauchlachsplatte mit Meerrettichschaum	plus 4.00
Zusätzliche Gemüseplatte	plus 2.50

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

Fondue Chinoisebuffet

VON HAND GESCHNITTENES, FRISCHES FLEISCH, REICHLICH GARNIERT - EIN GENUSS!

GUGGITALS KLASSIKER FONDUE CHINOISE - IMMER WIEDER FEIN!

Von Hand geschnittenes, frisches Fleisch, reichlich garniert
mit Gemüse, Reis, Pommes frites, Saucen, Knoblauchbrot und Salatbuffet

FLEISCHAUSWAHL I

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch und Poulet
(in 4 gleichen Mengen)
50.00 pro Person

FLEISCHAUSWAHL II

Rind- und Kalbfleisch, Poulet
(in 3 gleichen Mengen)
55.50 pro Person

FLEISCHAUSWAHL III

Rind- und Kalbfleisch
(in 2 gleichen Mengen)
58.00 pro Person

(BUFFET AB 10 PERSONEN)

MIT VORBESTELLUNG GIBT ES GUGGITALS BELIEBTES FONDUE CHINOISE
BEREITS AB 2 PERSONEN (AM TISCH SERVIERT)

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

KÄSEBUFFET

Eine bunte Auswahl regionaler, nationaler und internationaler Käsesorten, reichlich garniert	25.00

DESSERTBUFFETS

WAS GIBT ES FEINERES ALS EIN DESSERTBUFFET?

Kleines Dessertbuffet (ab 10 Personen)	16.50
Eine feine Auswahl an fünf hausgemachten Desserts und Glace	
plus Früchteplatte	4.50
Mittleres Dessertbuffet (ab 15 Personen)	21.50
Eine feine Auswahl an acht hausgemachten Desserts und Glaces	
plus Früchteplatte	4.50
Grosses Desserttbuffet (ab 20 Personen)	25.00
Eine feine Auswahl an elf hausgemachten Desserts und Glaces	
plus Obstkorb und Früchteplatte exklusiv	6.50
Zuger Kirschtorte in kleinen Portionswürfeln in 49 Stück Einheit (Preis gesamt)	98.00

KOMBINATION DESSERT- UND KÄSEBUFFET

Dessertbuffetpreis plus 5.00 pro Person

Wird das Dessertbuffet mit einem bestehenden Menu oder Buffet kombiniert, gilt:
Menupreis minus Menudessertpreis plus Dessertbuffetpreis

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

GIN LOVERS MENU

ZUG GIN APÈRO

mit frischen Blätterteigstangen

GIN FIZZ GUGGITAL
Leichte Kombination aus Heiner's Gin,
hausgemachtem Bio-Zitronenmelissensirup, aufgepritzt mit Mineralwasser

oder

GIN TONIC
Der Klassiker mit Etter Gin

MENU

GIN Ziegenkäse Blumenkohl Souffle

GIN Tomatensuppe
aus Ofentomaten

GIN-laced Chimichurri
Kalbssteak
Süsskartoffelpüree
Zart-geräucherte Peperoni

GIN and Tonic Cheese Cake

Kaffee
Hausgemachte Gin-Truffes

115.00

(MENU AB 20 PERSONEN)

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

WHISKY MENU

Schottischer Lachs
gebeizt mit Whisky
LAGAVULIN 16 JAHRE

Kleine Salatvariation an Oban-Basalmico Dressing
mit Cherry Tomaten und Mozzarella Perlen
OBAN 14 JAHRE

Muotathaler Rindsfilet an Honig-Whisky Sauce
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
TULLAMORE DEW

Whisky-Honig-Baumnuss-Parfait
mit einem feinen Glas Zuger Whisky
JOHNETT SWISS SINGLE MALT (ETTER) ZUM ABSCHLUSS

Kaffee und hausgemachte Whisky-Truffes

130.00

(MENU AB 20 PERSONEN)

WHISKY GESCHMACKSNOTEN:

LAGAVULIN 16 JAHRE: Sehr intensiv in der Nase, mit viel Rauch, Sherry und Vanille. Am Gaumen fruchtig, süss und malzig. Torf und Rauch stechen deutlich heraus. Im langen Abgang lassen sich Torfrauch, Vanille und Datteln erahnen.

OBAN 14 JAHRE: Rauchig-maritim in der Nase. Am Gaumen setzen sich diese Noten fort und vermählen sich mit dominanten Zitrus- und Eichennoten. Langer, fruchtig-rauchiger Abgang.

TULLAMORE DEW: Frische Zitrusfrüchte und grüne Äpfel verbinden sich mit Vanille und Holz.

JOHNETT 2010: in der Nase mit Äpfeln, Birnen, Gebäck, Toffee und weinigen Nuancen. Am Gaumen lassen sich ebenfalls weinige Töne ausmachen, dazu Malz, Würze, Vanille, Zucker, Früchte und Nüsse.

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

GUGGITALBRUNCH

Kaffee, Milch, Tee, Cappuccino,
Latte Macchiato, Kakao,
frisch gepresster Orangensaft, frisch gepresster Gemüsesaft,
Zuger Apfelsaft, Mineralwasser

Brötli, Gipfeli, Silser, Zopf, Spezialbrot,
Butter, Konfitüren, Honig, Nutella,
Fruchtjogurt, Naturjogurt, Birchermüesli,
Fruchtsalat, Früchtekorb, Gemüseplatte mit Dip,
Müesli, Cornflakes, Smacks, Chocos

Käseplatte, Aufschnitt, Bündnerfleisch,
Schinken, Rohschinken, Salami,
Rauchlachs mit Meerrettichschaum,
Rührei, Speck, Würstchen

Fruchtwähe, Kuchen,
Waffeln und Fruchtsauce,
Sprinkels
Rahm

58.00 pro Person
(4-14 Jahre 4.00 pro Lebensjahr)

(BRUNCH AB 15 PERSONEN)

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL, ZUG

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	1 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	1 Kugeln Vanille-Mandelmilchglace mit Schokoladensauce mit Rahm	7.20
Kinder Coupe vegan	2 Kugeln Glace nach Wahl mit Rahm	9.50

Glacesorten:	Vanille, Schokolade, Karamell, Erdbeer, Vanille-Mandelmilchglace (vegan)
Sorbetsorten (alle vegan):	Erdbeer, Zitrone, Saisonales Sorbet

Ihre Menübesprechung

Vereinbaren Sie bitte für Ihre persönliche Menübesprechung einen Termin. Wir bitten um Verständnis, dass während den Hauptmittags- und Hauptabendservicezeiten keine Menübesprechungen stattfinden können.
Wir stehen Ihnen gerne mit unserem fachlichen Wissen und Erfahrung zur Seite.
Wir freuen uns sehr darauf, Sie bald bei uns im Hotel Restaurant Guggital kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Testessen und Weinverköstigung

In den angegebenen Preisen sind keine Testessen mit eingerechnet und werden somit verrechnet.
Dasselbe gilt für Weinverköstigungen. Die extra für Sie geöffneten Flaschen werden ebenfalls verrechnet.
Die angebrochenen Weinflaschen können selbstverständlich mit nach Hause genommen werden.

Für mitgebrachte Speisen und Getränke gilt

Zapfengeld Wein: 35.00 pro Flasche (7.5 dl)
Spirituosen: 45.00 pro Flasche (7.5 dl)
Mitgebrachtes Dessert: 5.00 pro Person

Änderung der Teilnehmerzahl

Die 48 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Die Unterschreitung wird nach Aufwand verrechnet. Müssen wir einzelne Gerichte am Tag des Anlasses an spezielle Ernährungsformen anpassen, wird dies nach aktuellem Aufwand verrechnet. Hierbei gilt, dass Gerichte, die speziell für Sie vorbereitet worden sind, verrechnet werden.

Annullierungen von Anlässen

Annullierungen bis 2 Wochen vor dem Anlass werden nach Aufwand in Rechnung gestellt, falls die Räumlichkeit nicht weiter vergeben werden konnte.
Annullierungen ab 48 Stunden vor dem Anlass werden nach entstandenem Aufwand in Rechnung gestellt.
Annullierungen am selben Tag werden zu 100 % in Rechnung gestellt.

Für Leidessen gilt: Ist die Abweichung der Personenanzahl grösser als 10 %, wird dieser Teil voll umfänglich verrechnet.

Nachtzuschlag

Ab 23.30 Uhr wird ein Nachtzuschlag von 150.00 pro angebrochene Stunde verrechnet.

Ihr Bankett im Guggital

Hotel Restaurant Guggital Zugerbergstrasse 46 CH-6300 Zug T. 041 728 74 17 www.hotel-guggital.ch

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.

Vegan

Bitte erwähnen Sie Ihre Ernährungsform bei der Bestellung.
Wir bringen Ihnen gerne vegane Butter an den Tisch.

Lebensmitteldeklaration

Schweizer Rind Schweizer Kalb Schweizer Schwein Schweizer Poulet
Neuseeländer | Irisches Lamm Französische Ente
Schweizer Saibling Schweizer Felchen Schweizer Egli Bodensee (DE) Zander
Schottischer Rauchlachs Norwegischer Frischlachs
Isländische Seezunge Holländischer Seeteufel
Die Herkunftdeklaration dient als Orientierung. Momentan hat der Liefermarkt ungewöhnliche Schwankungen.
Wir informieren Sie gerne über die definitive Herkunft auf Anfrage.

Preise

Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

Bitte beachten Sie, falls es zu unerwarteten Preisänderungen kommen sollte,
werden wir ebenfalls unsere Preise den Gegebenheiten anpassen.
Sollte dies eintreffen, würden wir Sie darüber vorab informieren.

Ihr Bankett im Guggital

Hotel Restaurant Guggital Zugerbergstrasse 46 CH-6300 Zug T. 041 728 74 17 www.hotel-guggital.ch