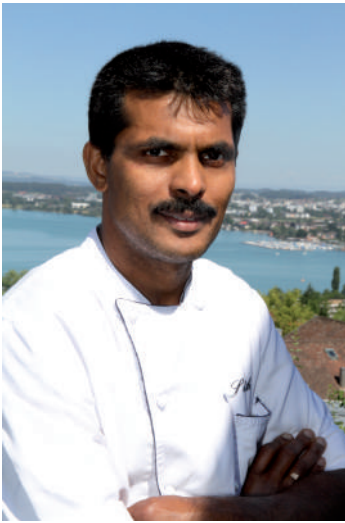




# Sri Lanka im Guggital

16. September bis 22. September



Unser Souschef **Satha Satchithanatham** übernimmt das Zepter in der Küche und verwöhnt Sie mit Spezialitäten aus seiner Heimat!

Ein Geschmackserlebnis für Auge, Nase und Gaumen!  
Noch nie probiert?

Lassen Sie sich die Duft- und Geschmackserlebnisse, dieser jahrtausendalter Küche nicht entgehen.

Sri Lanka, das Land, von dem schon grosse Seefahrer Gewürze, aufgewogen in Gold, in unser altes Europa verschifften.

Zimt in Reinform oder duftende, geröstete Nelken in Verbindung mit den traditionellen Speisen verwöhnt Auge, Nase und Gaumen.

Keine Angst, wir servieren Gerichte in verschiedenen Schärfestufen!

Wir freuen uns, Sie im September bei unseren Sri Lanka Tagen im Guggital verwöhnen zu dürfen!



இலங்கைச் சிறப்பு வாரம்



# Sri Lanka im Guggital

16. September bis 22. September

## Begrüssung

**Vanakkam** - das singhalesische Grußwort heißt übersetzt: Ich wünsche ein langes Leben. Dabei faltet man die Hände vor der Brust und neigt den Kopf leicht.

## Kulinarisches aus Sri Lanka

Die Küche Sri Lankas ist eine der vielfältigsten und schärfsten Küchen in Asien, mit Einflüssen all derer, die über die Jahrhunderte auf der kleinen Insel am Süzipfel Indiens ihre Spuren hinterliessen, insbesondere die Inder, Malaien, Portugiesen und Holländer.

Die Insel war schon immer bekannt für ihre feinen Gewürze, wie zum Beispiel Zimt, Kardamom oder Pfeffer.

Der größte Einfluss kommt jedoch aus den südindischen Staaten Tamil Naadu und Kerala, was nicht überrascht, wenn man bedenkt, dass nur eine 65 km lange Wasserstraße zwischen Indien und Sri Lanka liegt.

## Was isst man in Sri Lanka

Das wichtigste Grundnahrungsmittel in Sri Lanka ist Reis, der oftmals einfach als ‚Rice & Curry‘ serviert wird.

Dabei handelt es sich nicht um das Curry, wie wir es oft verwenden – als gelbes Gewürzpulver – sondern verschiedene Gewürzmischungen, die auf Kardamom, Zimt, Chilischoten, Kümmel, Gewürznelken und Koriander basieren, zusammengesetzt in unterschiedlichen Variationen.

## Wie isst man in Sri Lanka

Traditionell isst man **mit der rechten Hand**, die linke Hand bleibt unter dem Tisch.

Dazu formt man das Essen zu kleinen Kugeln und schiebt es mit dem Daumen in den Mund. Wasserschalen zum Reinigen werden gereicht.

இலங்கைச் சிறப்பு வாரம்

## Menu Colombo / மெனு கொழும்பு

Crevetten, Ingwer und Curryblätter Burger mit blauem Trüffelpüree

Kingfisch-Kartoffelbällchen mit Kokos Chutney

Kothu Rotti

Rotti (Fladenbrot) mit Lammcurry und Auberginen-Bananen-Curry

sFr. 69.00

## Menu Jaffna / மெனு யாழ்ப்பாணம்

Jaffna's Frühlingsrollen mit Lamm und hausgemachter Sweet Chili Sauce

Odhiyal Kool mit Fisch

Barramundi Curry aus Jaffna  
mit Naturreis und Spinat-Kokos-Gemüse

sFr. 72.00

## Menu Killinochchi / மெனு கிளிநொச்சி

Auberginen-Kokoscremesuppe mit Flusskrebbsbällchen

Blacktiger Crevetten mit Tamarinde und Peperoni und Kurkuma Rice

Briyani (Fried Rice) mit Pouletcurry und Mungobohnen-Kurkuma-Creme

sFr. 65.00

## Vegetarian Menu Kandy / கண்டி மெனு சைவம்

Maniok-Currysuppe

Blattsalat mit Cashewnüssen und Sesamdressing

Idli mit Kartoffeln-Kichererbsencurry und Okra Gemüse

sFr. 59.00

இலங்கைச் சிறப்பு வாரம்

# Getranke /            



                   

## Alkoholfrei / ஆல்கஹால் அற்ற

Kokoswasser nature auf Eis  
7.50

Passionsfrucht Ananas Cocktail  
mit frisch gepresstem Ananassaft  
9.00

Ananas Orange Cocktail Sunrise  
mit frisch gepressten Säften  
9.00

Ginger Ale Limette auf Eis  
7.50

## Tee / தேனீர் வகைகள்

Masala Tea 2 dl  
(Gewürztee mit Milch)  
4.80

Ceylontee mit Kardamon Portion  
6.80

Ceylontee Tasse  
4.30

## mit Alkohol / ஆல்கஹால் கொண்ட

Arrack mit Cola  
(Kokosschnaps)  
12.50

Coconut Gin and Tonics  
13.00

Ananas Malibu Drink  
mit frisch gepresstem Ananassaft  
13.50

Strong Beer  
6.00

Arrack on Ice  
(Kokosschnaps)  
8.00





## GUGGITAL KLASSIKER

<b>VORSPEISEN</b>	<b>KLEINE PORTION</b>	<b>PORTION</b>
Rindstatar Guggital	28.00	36.00
Grüner Salat	8.00	
Gemischter Salat	12.50	
Tomatensuppe	14.00	
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl	14.00	

<b>HAUPTGÄNGE</b>	<b>KLEINE PORTION</b>	<b>PORTION</b>
Lachsforelle aus Sattel „Zuger Art“ auf Gurken-Senfgemüse und Salzkartoffeln	37.00	42.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit feiner Rösti	38.00	43.00

<b>FLAMMKUCHEN</b>	
Original mit Speck und Zwiebeln	19.00
Tomate-Mozzarella	20.00
Rauchlachsstreifen mit Rucola	24.00
Poulet mit Curry	23.00

*Guggital Classics*



## DESSERTS

Kürbiskrokantparfait mit kandiertem Butternutkürbis	12.50
Himbeer-Vanille-Mille Feuilles	11.50
Zuger Kirschtorte	8.50
Hausgemachte Linzertorte	6.00
Hausgemachte Cassata	15.00
Eiskaffee gerührt	9.50
Zuger Eiskaffee mit Zuger Kirsch	15.00
Käseauswahl mit Feigensenf und Birnenbrot	12.50

### GLACE / SORBET

**WAHRSCHEINLICH DAS BESTE EIS IN ZUG!**  
**GUGGITALS GLACE- UND SORBETSORTEN SIND HAUSGEMACHT,**  
**ENTHALTEN NUR NATÜRLICHE LEBENSMITTEL UND KEINE KONSERVIERUNGSMITTEL:**

Vanilleglace	Zitronensorbet	1 Glacekugel	4.00
Schokoladenglace	Erdbeersorbet	jede weitere Glacekugel	3.50
Moccaglace	Schoko-Ingwer-Chili-Sorbet	Portion Rahm	1.30
Pistazienglace	Hagebuttensorbet	Schokoladensauce	1.30
Eierlikörglace	Uva-Americano-Sorbet		

*Desserts*

# KINDERKARTE

## VORSPEISEN

<b>Melonenschnitze und Schinken</b>	<b>7.00</b>
<b>Tomaten-Mozzarella Spiess</b>	<b>5.00</b>
<b>Bouillon mit Flädli</b>	<b>4.50</b>

## HAUPTGERICHTE

<b>Pasta mit Napolisaucе</b>	<b>10.50</b>
<b>Käpt'n Nemo Teller</b> <b>Gebackene Fischknusper mit Tartarsauce, Gemüse und</b> <b>Kartoffeln oder Pommes frites</b>	<b>14.00</b>
<b>Mini Italien</b> <b>Kleine Pizza mit Tomatensauce, Salami und Mozzarella</b>	<b>10.50</b>
<b>Schnitzel am Spiess mit Pommes frites</b>	<b>16.50</b>
<b>Hamburger für die Kleinen mit Pommes frites</b>	<b>15.50</b>

## KINDERDESSERT

<b>Kinder Danemark</b> <b>mit einem Spielzeug nach Wahl</b>	<b>9.00</b>
<b>Bananenschiff mit Vanille- und Schokoladenglace,</b> <b>Rahm und Schokoladensauce</b> <b>und Kinderüberraschungsei</b>	<b>10.50</b>
<b>Smartiescoupe</b> <b>2 Kugeln Glace nach Wahl mit Rahm</b> <b>und einem Päckchen Smarties</b>	<b>9.00</b>