

Menüvorschläge Frühling/Sommer



Lieber Gast

Die nachfolgenden Menüs wurden von unserem Küchenteam unter Berücksichtigung der saisonalen Produkte zusammengestellt.

Selbstverständlich können Sie die einzelnen Gänge der Menüs untereinander austauschen und Ihr eigenes, ganz persönliches Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen.
Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir unsere saisonale A la carte Speisekarte.

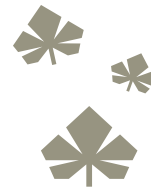
Für Ihre persönliche Menubesprechung vereinbaren Sie bitte einen Termin.
Wir stehen Ihnen gerne mit unserem fachlichen Wissen und Erfahrung zur Seite.

Wir freuen uns sehr darauf, Sie bald bei uns im Hotel Restaurant Guggital kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst

Cornelia und Martin Elsener-Hatzl

Menüvorschläge



Apéro

Kalte Amuse Bouche: Lachstatarcanelloni
Crevettencocktail
Bruschette
Saisonale erfrischende Kaltschale
Rindstatar Crostini
Tomate Mozzarella Spiess

Warme Amuse Bouche: Flammkuchen (in diversen Sorten)
Quiche mit Lauch und Speck
Quinoa-Risotto mit Gemüse
Frühlingsrolle
Schinkengipfeli
Chäschuechli
Consomméshot
Pouletspiess mit Sesam

Preis pro Stück 4.00 CHF

Auswahl 1:	2 kalte und 2 warme Amuse Bouche	pro Person	14.00 CHF
Auswahl 2:	3 kalte und 3 warme Amuse Bouche	pro Person	18.00 CHF

Gerne verwöhnt Sie die Küchencrew mit weiteren feinen Amuse Bouche.

Gemüsedip mit 3erlei Saucen	pro Person	5.00 CHF
-----------------------------	------------	----------

Apéro – Blätterteigstangen	pro Person	1.50 CHF
----------------------------	------------	----------

Belegte Farmerbrötchen:		
Schinken, Salami, Sellerie-Ei, Käse	pro Stück	3.20 CHF
Bündnerfleisch, Rohschinken	pro Stück	3.80 CHF

Menüvorschläge



Lunchbuffet ab 20 Personen

Lunchbuffet I

Tagessuppe
Diverse Salate
Tomaten - Mozzarella mit Basilikum
Vitello tonnato
Gegrilltes Antipasti - Gemüse

Fischpanache mediterraner Art
Glasierte Kalbsschulter
Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce
Tagesbeilagen

Tagesdessert

65.00 CHF pro Person

Lunchbuffet II

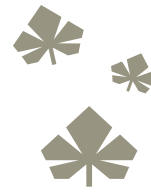
Tagessuppe
Diverse Salate
Avocadococktail mit Eismeershrimps
Rauchlachs
Mediterrane Gemüseterrine
Geflügelterrine
Siedfleischcarpaccio mit Kürbisvinaigrette

Geflügelgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
Schweinefiletmedaillons vom Grill
Fischvariation mit Riesenkrevetten
Teigwaren nach Tagesangebot
Gemüsebeilagen

Tagesdessert

78.00 CHF pro Person

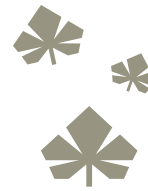
Menuvorschläge



Tellergerichte

Roastbeeffeller mit Salat und Bratkartoffeln Sauce Tartar	39.00 CHF
Piccata Milanese vom Schwein Safranrisotto Broccoli und Schmelztomate	31.00 CHF
Poulet - Geschnetzeltes an Currysauce mit Früchten Basmatireis	25.00 CHF
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Rahmsauce Nüdeli in Butter geschwenkt	35.00 CHF
Felchenfilets Zuger Art Reis	35.00 CHF
Paniertes Kalbsschnitzel oder vom Schwein Gemüse und Pommes frites	41.00 CHF 33.00 CHF
Heisser Schinken mit Saison- und Kartoffelsalat	23.00 CHF
Sommerteller Gebratene Pouletbrust, knusprige Speckstreifen, Blattsalate, Hüttenkäse, frische Früchte, Bratkartoffeln und Knoblauchbrot	31.00 CHF
Käsekuchen Gemischter Blattsalat	21.00 CHF
Gemischter kalter Teller Roastbeef, Sauce Tartar, Salami, Schinken, Gruyère Käse, Camembert, Ei Selleriesalat, Blattsalat	33.00 CHF

Menuvorschläge



3 Gang Menus

Saisonale Blattsalate mit leichter Vinaigrette
Kalbshackbraten an Portweinsauce
Vichy-Karotten
Kartoffelstock
Sorbetvariation 51.00 CHF

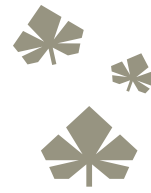
Leichte Quark-Gervaisvariation mit Knäckebrot
Saiblingsfilet Zuger Art
Feiner Spinat
Reis
Zitronen-Rosmarin-Mousse 54.00 CHF

Bunter Blattsalat
Glacierte Kalbsschulter
Kartoffelkroketten
Bunte Gemüsevielfalt
Parfaitvariation 55.00 CHF

Bouillon mit Griessnockerln
Tafelspitz mit Apfelkren
Bouillon-Kartoffeln
Saisonales Gemüse
Sacherwürfel mit Rahm 54.00 CHF

Karotten-Ingwersuppe
Roastbeef mit Sauce Hollandaise
Pommes Pont Neuf
Bunte Gemüsevielfalt
Panna Cotta auf Fruchtspiegel 60.00 CHF

Menuvorschläge



4 Gang Menus

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

Kresseschaumsuppe

Rinderfilet am Stück gebraten

Bratkartoffeln

Saisonales Gemüse

Tirami su Guggital

82.00 CHF

Rauchfischvariation

Sommersalat mit Quinoa

Kalbspallard mit Zitronensauce

Tagliatelle mit Rosmarin

Saisonales Gemüse

Parfaitvariation

78.00 CHF

Vegetarisch

Orientalischer Couscous-Salat

Gazpacho „Andalusien“

Hausgemachte Ricottaravioli mit Oliven und Tomaten

Erdbeermousse

mit frischen Erdbeeren

57.00 CHF

(Gerne stellen wir Ihnen vegane und glutenfreie Menus zusammen)

5 Gang Menu

Bunte Salatvariation

Dézaley Schaumsuppe

Zwei Filets nach Hausart:

Kalbsfilet im Kräutermantel

Tagliatelle

Rinderfilet gebraten mit Gemüsebouquet

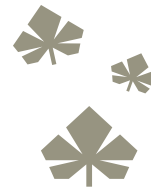
Sauce Hollandaise

Neue Kartoffeln

Schokoladenvariation Guggital

92.00 CHF

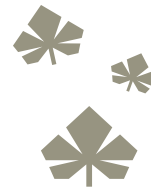
Menuvorschläge



Buffet ab 20 Personen

Kaltes Buffet	Sechs verschiedene Salate (saisonal) Französisches und Italienisches Dressing, Brotcroutons Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Chorizo, Speck Schinken, Aufschnitt, Käseplatte Garnituren	pro Person 30.00 CHF
	Zusätzlich Rauchlachs	plus 4.00
	Zusätzlich Gemüseplatte	plus 2.50
Europa Buffet	Verschiedene Salate, Vitello tonnato, Rindscarpaccio, Crevettencocktail, Räucherfischplatte, Caprese Kalbsschulterbraten, Pochierter Fisch, Schweinefilet, Gratin, Bratkartoffeln, Pommes frites, Pasta, Spinat, buntes Gemüse	pro Person 60.00 CHF
Asiatisches Buffet	Asiatischer Nudelsalat, Crevetten mariniert, Hühner-Kokossuppe, Pouletspiessli mit Honig und Sesam, Frühlingsrollen, Dim Sum, Wan Tan Knusprige Ente, Asiatisches Gemüse aus dem Wok, Schweinefleischstreifen frittiert und glaciert, gebratene Crevetten, Rindsfiletscheiben mit Chili, Spitzkohl, Reis, Kokosreis, gebratene Eiernudeln	pro Person 65.00 CHF
Käsebuffet	Bunte Auswahl regionaler, nationaler und internationaler Käsesorten	pro Person 10.00 CHF
Kleines Dessertbuffet	7 klassische und saisonale Variationen Zusätzlich mit Käseauswahl	pro Person 16.50 CHF pro Person 4.50 CHF
Grosses Dessertbuffet	12 klassische und saisonale Variationen Zusätzlich mit Käseauswahl	pro Person 21.00 CHF pro Person 4.50 CHF

Menüvorschläge



Guggital Menu Surprise (ab 2 Personen)

Harmonische Speisenabfolge nach Fantasie der Küchencrew, unter Berücksichtigung Ihrer Vorlieben.

Mit viel Liebe, frischen, saisonalen Produkten und Ihren Wünschen zaubert unser Küchenteam ein stimmiges Menu.

Sie wählen die Anzahl der Gänge.

Dieses spezielle Menuabfolge bieten wir Ihnen gerne ab 2 Personen und eignet sich für alle Arten von Anlässen.

3 Gang Menu	65.00 CHF
5 Gang Menu	85.00 CHF
6 Gang Menu	95.00 CHF

Lassen Sie sich überraschen!

Guggital Amuse Bouche Menu

Speisenabfolge mehrerer, kleiner Gänge in schöner Vielfalt.
Alle Gänge werden in Häppchengrösse serviert und eignen sich besonders für Stehanlässe. Diese kommunikative Art der Verköstigung eignet sich für alle Arten von Anlässen.

Amuse Bouche Menu klein	30.00 CHF
Amuse Bouche Menu mittel	45.00 CHF
Amuse Bouche Menu gross	60.00 CHF
Amuse Bouche Menu exklusiv	95.00 CHF

Menuvorschläge