

GUGGITALWINTER



DANKE, DASS SIE DA SIND!

HERZLICH WILLKOMMEN!

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG



FÜR SIE SPEZIELL KREIERT

WINTERLICHER MYRTE-APERITIF

Der lieblich, leichte, sardische Myrtelikör
bietet ein überraschendes Geschmackserlebnis
mit spritzigem Tonicwater

12.50

ALKOHOLFREIER DRINK

Warm servierter winterlicher Orangenaperitif
mit hausgemachtem Weihnachtsgewürzsirup mit Kandiszucker
und lauwarmem Orangensaft

9.50



APEROSNACKS

Marinierte Oliven

(vegan)

4.00

Tomaten Bruschette

(vegan)

5.00

Norwegischer 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

Gemischter Salat
Französisches oder Italienisches (vegan) Dressing
13.50

Rindsconsommé
nature, mit Ei oder Flädli
13.50 | 15.00

Auberginentatar (90g) (vegan)
Fein gewürztes Tatar mit Toast und Butter
17.50

Rindstatar Guggital garniert (90g)
wahlweise mit Cognac*
mit Toast und Butter
24.50 | *28.00

GUGGITALS SAISONALE VORSPEISEN

Sämige Topinambursuppe (vegan)
mit Tobinamburchips
15.00

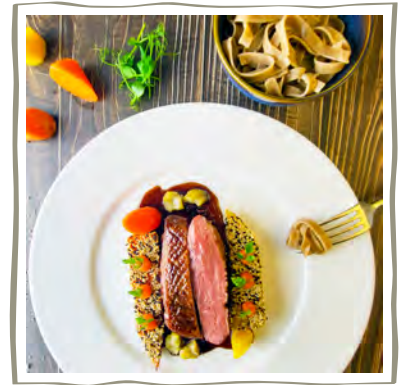
Hummersuppe verfeinert mit Cognac
und Hummerfleisch
21.00

Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons
und französischer Sauce
15.50

Bunter Blattsalat mit feinen Waldpilzen,
Trauben und fruchtigem Apfelbalsam (vegan)
17.00

Fein gebeizter Lachs mit Marc des Portes Rouge
mit Sourcream und Lachskaviar auf Blinis serviert
23.00

Hausgemachte Kastanienravioli
gefüllt mit Steinpilzen und Ziegenfrischkäse
mit Steinpilzschaum und Cranberries
18.00



AKTUELLE GERICHTE

Muotathaler Rinderfilet mit Cognacsauce
mit Topinambur und Pommes Berny
53.00

Feine Entenbrust mit Preiselbeersauce
Maroni-Tagliatelle
Karotten im Honig-Sesammantel
39.00

Hausgemachte Kastanienravioli gefüllt mit Steinpilzen und Ziegenfrischkäse
mit Steinpilzschaum und Cranberries
32.00

Grillierte Schwarzwurzeln
mit sautierten Pilzen,
karamellisierten Apfelschnitzen
und Baumnüssen
(vegan)
32.00

Kürbis-Kichererbsen-Curry mit Jasminreis
nach Südindischer Art
(vegan - Schärfe nach Wunsch)
31.00

GUGGITALS WINTERKLASSIKER CHATEAUBRIAND AB 2 PERSONEN

Chateaubriand
mit zwei Services, reichlich garniert und feiner Sauce Béarnaise

pro Person 63.00



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)
wahlweise mit Cognac*
mit Toast und Butter
36.50 | *40.00

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



GUGGITALS BELIEBTE FLAMMKUCHEN

Original Flammkuchen
mit Speck und Zwiebeln
24.00

Flammkuchen mit Tomaten und Mozzarella
verfeinert mit Basilikumpesto
23.00

Flammkuchen mit Schottischem Rauchlachs
27.00

Flammkuchen mit sautierten Pilzen
auf Wunsch vegan
27.00



GUGGITAL SÜSSES IM WINTER

Apfel-Streusel-Tartelette
mit feinem Zimtglace und Rahm

15.00

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
mit Vanilleglace und Rahm

15.00

Veganer Schokoladenkuchen mit Vanille-Mandelmilch-Glace
Schokoladensauce und Rahm

(vegan)

15.00

Fein parfümiertes Vermicelles
mit Rahm

14.00

Coupe Nesselrode
Klassisches Herbstdessert mit Vermicelles,
Vanilleglace und Rahm

16.00

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

13.00

Coupe Danemark **vegan**
mit Vanille-Mandelmilchglace und Schokoladensauce

14.00



GUGGITAL DESSERTS KLASSIKER

Cassata nach Franz Elseners Rezept
mit oder ohne Maraschino-Kirschlikör
14.00 | 17.00

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
8.00

Zuger Kirschtorte
9.50

Coupe Danemark
13.50



HAUSGEMACHTE GLACES UND SORBETS

WAHRSCHEINLICH DAS BESTE EIS IN ZUG!*

Schokoladenglace
Moccaglace
Vanilleglace
Caramelglace
Zimtblütenglace
Vanille-Mandelmilch-Glace (vegan)

Citronensorbet (vegan)
Schokoladen-Chili-Ingwer-Sorbet
Mandarinensorbet (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 KIRSCHEN-KIRSCH EISTORTE

Diese Kreation unseres Küchenchefs
Satha Satchithanantham werden Sie lieben!



Was erwartet Sie?

Eine himmlische Kombination aus
Kirschenparfait und Zugger Kirscharfait
ummanteln ein bestens mit Zugger Kirsch getränktes Biskuit,
auf echtem Japonaisboden 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!



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.