

Menüvorschläge Herbst/Winter



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. 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

Menuvorschläge



Lunchbuffet ab 20 Personen

Gerne stellen wir Ihnen mit Ihren Wünschen und Vorlieben etwas zusammen.

Lunchbuffet I

Tagessuppe
Diverse Salate
Tomaten - Mozzarella mit Basilikum
Siedfleischcarpaccio mit Kürbisvinaigrette
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

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

Tagesdessert

78.00 CHF pro Person

Menuvorschläge



Tellergerichte

Roastbeefsteller mit Salat und Bratkartoffeln Sauce Tartar	39.00 CHF
Piccata Milanese vom Schwein Safranrisotto Broccoli und Schmelztomate	31.00 CHF
Poulet - Geschnetztes an Currysauce mit Früchten Basmatireis	25.00 CHF
Geschnetztes 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
Käsekuchen Gemischter Blattsalat	21.00 CHF
Gemischter kalter Teller Roastbeef, Sauce Tartar, Salami, Schinken, Terrine, 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

Gebrannte Crème 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

Kürbis-Kokos-Ingwersuppe

Kalbskotelett vom Grill
Saisongemüse
Chorizzo-Kartoffelstock

Haselnussvariation 82.00 CHF

Rauchfischvariation

Sommersalat mit Quinoa

Kalbspaillard mit Zitronenbutter
Tagliatelle
Saisonales Gemüse

Parfaitvariation 78.00 CHF

Vegetarisch

Orientalischer Couscous-Salat

Tomatensuppe

Hausgemachte Ricottaravioli mit Oliven und Tomaten

Panna Cotta garniert
mit Tahitivanille 57.00 CHF

5 Gang Menu

Bunter Saisonsalat

Dézaley Schaumsuppe

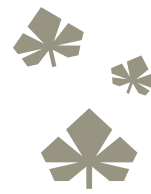
Zwei Filets nach Hausart

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

pro Person 16.50 CHF

Zusätzlich mit Käseauswahl

pro Person 4.50 CHF

Grosses Dessertbuffet

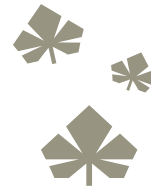
12 klassische und saisonale
Variationen

pro Person 21.00 CHF

Zusätzlich mit Käseauswahl

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



Guggitals Herbst-Winter-Spezialitäten



Käsefondue unter freiem Himmel mit wunderbarem Ausblick auf Stadt und See

KUSCHELIG BEQUEM MIT SCHAFFELL, WÄRMFLASCHEN, DECKEN
UND WINDSCHUTZ IM HEIMELIGEN PAVILLON MIT KERZENSCHIN UND OFFENEM FEUER

VORRESERVIERUNG, PERSONENANZAHL BESCHRÄNKT

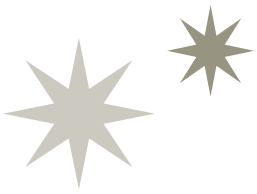
40.00 PRO PERSON INKL. HAUSAPERO WEISSER GLÜHWEIN

10.00 PRO PERSON BÜNDERFLEISCH

BEI JEDEM WETTER

Ein Erlebnis für Jung und Alt!





Guggitals Herbst-Winter-Spezialität

Fondue Chinoise



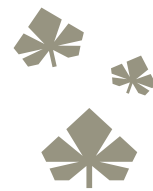
Ab 2 Personen
46.00 pro Person*

*Rind-, Kalb-, Schweine- und Putenfleisch**
Gemüsevariation Reis Pommes frites
Knoblauchbrot Saucen und noch mehr Genuss*

Ab 10 Personen Fondue Chinoise Verwöhnbuffet

**auf Vorbestellung*

***Frisches, von Hand geschnittenes Fleisch*



Guggitals Herbst-Winter-Spezialitäten



*Glühwein und Kastanien Winterliches Zusammensein mit Glühwein und Kastanien mit offenem Feuer**

(Im Freien oder in der Gartenlounge)

Glühwein 4 dl pro Person
Gebratene Kastanien
Chäschüechli
Schinkengipfeli
Randensüppchen
Warmer Apfelkuchen
Pro Person sFr. 37.00

*mit Vorreservation, ab 10 Personen





KINDERKARTE

VORSPEISEN

Kleiner Rüeblisalat mariniert mit Orange	4.50
Bouillon mit Flädli	4.50

HAUPTGERICHTE

Pasta mit Napolisauce	10.50
Fischknusperli (panierte Felchenfiletstreifen) mit Tartarsauce und Pommes frites	14.00
Pizza mit Tomatensauce, Salami und Mozzarella	10.50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	16.50
Kids-Hamburger mit Pommes frites mit hausgemachtem Brioche	15.50
Portion Pommes frites	6.00

KINDERDESSERT

Kinder Danemark 1 Kugel Vanilleglace mit Rahm und Schoggisauce mit einem Spielzeug nach Wahl	6.50
Smartiescoupe 2 Kugeln Glace nach Wahl mit Rahm und einem Päckchen Smarties	9.00
Minikids-Coupe 1 Kugel Glace nach Wahl und Rahm mit einem Spielzeug nach Wahl	6.00