

GUGGITALHERBST



Danke, dass Sie ihn bei uns geniessen!

Herzlich Willkommen!



Desserts Aktuell

Tonkabohnen-Creme brulée
in feiner Kombination mit Quittensorbet
14.50

Tobleronemousse
mit eingelegten Feigen
14.00

Fein parfümiertes Vermicelles
mit Rahm
9.00 / 13.00

Coupe Nesselrode
Klassisches Herbstdessert mit Vermicelles,
Vanilleglace und Rahm
11.00 / 15.00

Meringues mit Rahm
8.00

Meringues mit Glace und Rahm
Zwei Meringuesschalen mit
Vanilleglace und Erdbeerglace mit viel Rahm
13.00

Bananensplit Guggital
Vanille-, Schokoladen- und Erdbeerglace,
mit Banane, Schokoladensauce und Mandelsplitter
15.00



Guggital Desserts Klassiker

Cassata nach Franz Elseners Rezept
mit oder ohne Maraschino-Kirschlikör
13.00/15.50

Eiskaffee gerührt
11.00

Zuger Eiskaffee mit Zuger Kirsch
14.50

Mini Coupe Espresso-Amaretto
Kaffeeglace mit Amaretto und frisch gebrühtem Espresso
10.50

Linzertorte nach altem Familienrezept
7.50

Zuger Kirschtorte
8.50

Coupe Danemark
14.00

Coupe Brownie
Schokoladen- und Vanilleglace mit Rahm, Brownies und Schokoladensauce
15.00

Zuger Kirschen-Kirsch Eistorte

Diese Kreation unseres Küchenchefs
Satha Satchithanantham
werden Sie lieben!



Nach dem sommerlichen Erfolg und auf vielfachem Wunsch
bleibt die Eistorte auf der Karte!

Was erwartet Sie?
Eine himmlische Kombination aus
Kirschenparfait und Zuger Kirschparfait ummanteln ein
bestens mit Zuger Kirsch getränktes Biskuit, auf feinem Japo-
naisboden und mit feiner Zuckerhaube - ein Hochgenuss!
13.00



Hausgemachte Glaces und Sorbets

Wahrscheinlich das beste Eis in Zug!*

Schokoladenglace

Moccaglace

Vanilleglace

Caramelglace

Citronensorbet

Schokoladen-Chili-Ingwer-Sorbet

Zwetschgensorbet

Quittensorbet

1 Glacekugel

4.00

jede weitere Glacekugel

3.50

Portion Rahm

1.30

Schokoladensauce

1.30

*Guggitals Glaces und Sorbets haben keine Weichmacher und andere Zusatzstoffe