

GUGGITALWINTER



Danke, dass Sie ihn bei uns geniessen!

Herzlich Willkommen!



Unsere Aperitifempfehlung für Sie:

Prosecco
mit hausgemachtem Quittensirup
10.00

Quittendrink
Alkoholfreier Drink mit
hausgemachtem Quittensirup,
Apfelsaft vom Klosterhof
Tonic und Mineralwasser
8.50

Vorspeisenklassiker

Bunter Blattsalat mit gerösteten Baumnüssen
mit Apfel-Balsamico-Dressing
9.00

Gemischter Salat
Französisches oder Italienisches Dressing
12.00

Rindsconsommé nature, mit Ei oder Flädli
12.00/14.00



Winterliche Vorspeisen

Sämige Kürbis-Kokossuppe
mit Kürbiskernöl
14.00

Hummerschaumsuppe mit Cognac verfeinert
15.00

Nüsslisalat
mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons
und französischer Sauce
14.00

Bunter Blattsalat mit feinen Wildpilzen,
Trauben und fruchtigem Apfelbalsam
14.00

Sautierte Pilze
auf hausgemachten Tagliatelle
18.50



Guggital-Klassiker

Eglifilets nach Zuger Art mit Reis und Gemüse
44.00

Eglifilets gebraten mit Mandelbutter
mit Salzkartoffeln und Gemüse
44.00

Rindstatar Guggital garniert (90 g/180 g)
24.00/36.00

Kalbs-Wienerschnitzel mit Pommes frites und Gemüse
45.00

Kalbs-Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse
45.00

Zürcher Geschnetzeltes mit feiner Butterrösti
44.00

Guggitals Flammkuchen

Original Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
22.00

Flammkuchen mit Tomaten und Mozzarella,
verfeinert mit Basilikumpesto
20.00

Flammkuchen mit Rauchlachs
25.00



Winterliche Gerichte

Feine Kombination von Hummer und Blacktiger Crevetten
auf hausgemachten Tagliatelle provencale
48.00

Rindsfilet mit Pommery-Senfsauce
mit Pommes Berny
Schwarzwurzeln à la Crème
49.00

Schweinsfilet mit Kräuterkruste
Kartoffelstampf und Federkohlchips
Feiner Federkohl mit Speck
34.00

Wildhackbraten mit Wildjus
Rotkraut, glasierte Maroni, feiner Rosenkohl, Butterspätzli, Preiselbeerbirne
34.00

Hausgemachte Tagliatelle
mit sautierten Pilzen
32.00

Hausgemachter Kichererbsen-Gemüse-Bratling
mit Käse überbacken
auf Schwarzwurzeln à la Crème
29.00



Desserts Aktuell

Tonkabohnen-Creme brulée
in feiner Kombination mit Quittensorbet
14.50

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit flüssigem Kern
mit Vanilleglace
14.50

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



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
Tonkabohnenglace

Citronensorbet
Schokoladen-Chili-Ingwer-Sorbet
Mandarinensorbet
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

Unsere Gerichte sind frisch produziert.
Gerne geben wir Ihnen über Inhaltsstoffe und Herkunft Auskunft.
Bitte informieren Sie uns, wenn Sie auf gewisse Produkte allergisch sind,
auch wenn sie in Ihrem gewählten Gericht nicht zu vermuten sind.

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.