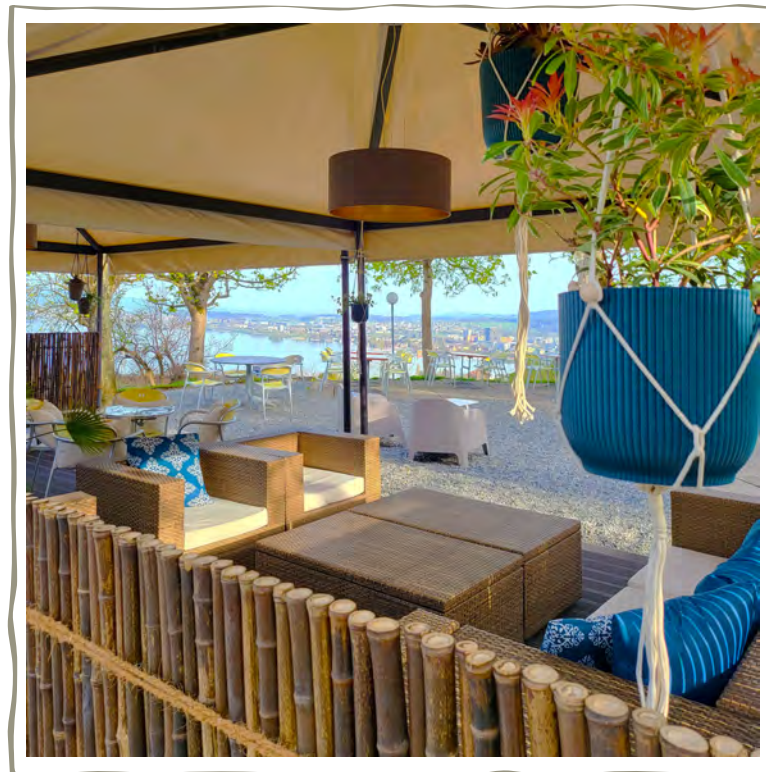


GUGGITALSOMMER



DANKE, DASS SIE DA SIND!

HERZLICH WILLKOMMEN!



UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

Zuger Cüpli
Prosecco mit Etter Kirschen-Fruchtbrand-Liqueur
12.00

Kirschen Tonic alkoholfrei
mit hausgemachtem Kirschensirup
8.50

APEROSNACKS

Marinierte Oliven
(vegan)
4.00

Tomaten-Mozzarella-Sticks
5.00

Knoblauchbrot
6.00

Knoblauchbrot **vegan**
6.00

APEROSNACKS AB 2 PERSONEN

Frisch gebackenes Blätterteiggebäck
4.50 pro Person

Riesencrevetten in Pankopanade
mit Sweet Chili Sauce
9.00 pro Person

Tomaten Bruschette **(vegan)**
5.00 pro Person

Norwegischer Rauchlachs auf Crostini
7.50 pro Person

Quichewürfel und Käsekuchenwürfel
7.50 pro Person



GUGGITALS VORSPEISENKLASSIKER

Bunter Blattsalat mit gerösteten Baumnüssen
mit Apfel-Balsamico-Dressing

(vegan)

10.00

Gemischter Salat

Französisches oder Italienisches (vegan) Dressing

13.50

Rindsconsommé

nature, mit Ei oder Flädli

12.50 | 14.50

Auberginentatar (90g)

Fein gewürztes Tatar
mit Toast und Butter

(vegan)

17.00

Rindstatar Guggital garniert (90g)

wahlweise mit Cognac
mit Toast und Butter

24.50 | 27.00

SOMMERLICHE VORSPEISEN

Erfrischende

Mango-Passionsfrucht-Gazpacho

(vegan)

13.50

Vitello tonnato

19.50

Kurzgebratener Thunfisch
mit Avocado-Papaya-Salat
und Sojasesamdressing

22.50

Franco's Hausgemachte Tagliatelle
,Pasta all'uovo con scorzone'
mit frischen Sommertrüffeln

25.00



GUGGITALSOMMER

Vitello tonnato Guggitalteller
Feine Kombination von zartem Vitello,
buntem Blattsalat und Bratkartoffeln
38.00

Irish Ribeyesteak (220g)
mit BBQ-Sauce und Guacamole
Pommes frites und Knoblauchbrot
47.00

Poulardenbrust gebraten im Speckmantel
an Sataysauce
Reis und Gemüse
39.00

Francos Hausgemachte Tagliatelle
,Pasta all'uovo con scorzone'
mit frischen Sommertrüffeln
38.00



GUGGITAL-KLASSIKER

Eglofflets nach Zuger Art
mit Reis und Gemüse
45.00

Eglofflets gebraten mit Mandelbutter
mit Bratkartoffeln und Gemüse
45.00

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)
28.00

Kalbs-Wiener schnitzel original
mit hausgemachtem Preiselbeerkompott
und Kartoffelsalat
47.00

Zürcher Geschnetzeltes
mit feiner Butterrösti
44.50



SOMMER OHNE GUGGITALS BELIEBTEM SOMMERTELLER ...
... GEHT NICHT!

Guggitaler Sommerteller Klassisch
Schweizer Poulardenbrust im Speckmantel,
Salat, frischen Früchten,
Hüttenkäse, Bratkartoffeln
und Knoblauchbrot
40.00

Guggital Sommerteller mit Irish Ribeyesteak (220 g)
mit Salat, frischen Früchten, Bratkartoffeln,
fein würziger Guacamole,
Barbecuesauce nach Hausrezept
und Knoblauchbrot
51.00

Guggital Sommerteller mit Egli gebacken im Bierteig
mit Salat, frischen Früchten,
Bratkartoffeln, Sauce Tatar
und Knoblauchbrot
47.00

Guggital Sommerteller mit sautierten Sommer-Eierschwämmen
mit Salat, frischen Früchten,
Veganer Sauerrahmsauce, Bratkartoffeln
und veganem Knoblauchbrot
(vegan)
39.00



GUGGITALS FLAMMKUCHEN

Original Flammkuchen
mit Speck und Zwiebeln
22.50

Flammkuchen mit Tomaten und Mozzarella,
verfeinert mit Basilikumpesto
20.50

Flammkuchen mit Rauchlachs
und frischem Rucola
25.50

GUGGITALS FLAMMKUCHEN GIBT ES NUN AUCH VEGAN

Mediterraner Flammkuchen
mit feinen hausgemachten Antipasti
(vegan)
23.50

Flammkuchen mit frischen Sommertrüffeln
und feinem Trüffelöl
(vegan)
32.00



GUGGITALS SOMMERDESSERTS

Die neueste Sommerglacekreation von unserem Küchenteam:

Minzglacekugel im Schokoladenmantel
garniert mit frischen Erdbeeren

Der herbe Geschmack der edlen, dunklen Schokolade harmonisiert
hervorragend mit dem zarten Minzgeschmack des Glaces

(vegan)

15.00

Erdbeer-Minz-Basilikum-Variation

Eine liebeliche Harmonie aus drei Geschmacksträgern

14.50

Veganer Schokoladenkuchen mit Vanille- Mandelmilch-Glace
Schokoladensauce und Rahm

(vegan)

14.50

Schweizer Erdbeeren mariniert mit Rahm oder **veganem** Rahm

10.50 | 11.00

Romanoffteller mit frischen, marinierten Schweizer Erdbeeren
mit Vanilleglace, gerösteten Mandeln und Rahm

13.50

Romanoffteller mit Vanille-Mandelmilch-Glace

(vegan)

14.00

Coupe Danemark
mit Vanille-Mandelmilchglace und Schokoladensauce

(vegan)

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
Kaffeeglaze mit Amaretto und frisch gebrühtem Espresso
11.50

Linzertorte nach altem Familienrezept
8.00

Zuger Kirschtorte
9.50

Coupe Danemark
13.50

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

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!



HAUSGEMACHTE GLACES UND SORBETS

WAHRSCHEINLICH DAS BESTE EIS IN ZUG!*

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

Citronensorbet (vegan)
Schokoladen-Chili-Ingwer-Sorbet
Erdbeersorbet (vegan)
Minzsorbet (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



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.