

Wir sind wieder da!



Schön, dass Sie auch da sind!

Herzlich Willkommen!



Unsere Aperitifempfehlung für Sie:

Aprikosen-Prosecco

Prosecco mit frischem Aprikosenpüree
und hausgemachtem Zitronenmelissensirup
11.50

Aprikosendrink alkoholfrei

Eine sommerlich leichte Kombination aus
frischem Aprikosenpüree,
hausgemachtem Zitronenmelissensirup,
aufgespritzt mit Tonic und Mineralwasser
7.00

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



Vorspeisen

Geräucherte Kartoffelsuppe
mit knusprigen Speckstreifen
oder
mit frittierten Waffelkartoffeln
(vegetarisch)
14.00

Erfrischende Gazpacho
mit Basilikumpesto und Croûtons
13.00

Hummerschwanz mariniert mit Passionsfrucht
auf Avocado-Mangosalat
24.00

Sommer-Eierschwämme
auf Blattsalat
14.00

Ochsenherz-Tomaten-Salat
mit zartem Büffelmozzarella und Basilikum
14.00 /24.00

Vitello tonnato (80 g/130 g)
17.00 / 26.00

Vitello tonnato (130 g) mit Bratkartoffeln
30.00



Guggital-Klassiker

Eglifilets nach Zuger Art mit Reis und Gemüse
44.00

Eglifilets gebraten mit Mandelbutter
mit Bratkartoffeln 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-Wienerschnitzel original mit Kartoffelsalat
45.00

Kalbs-Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse
45.00

Zürcher Geschnetzeltes mit feiner Butterrösti
44.00



... und noch ein Guggital Klassiker Flammkuchen Guggital

Original Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
22.00

Flammkuchen mit Tomaten und Mozzarella,
verfeinert mit Basilikumpesto
20.00

Flammkuchen mit Rauchlachs
25.00

Aktuell

Lammkoteletts mit Kräuterkruste
mit mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln
44.00

Doradenfilet gebraten
mit mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln
46.00

Hausgemachte Pappardelle
mit Cherrytomaten, Parmesanmöckli
und frischem Rucola
29.00



Sommer ohne Guggitals Sommerteller ... geht nicht!

Guggitaler Sommerteller Klassisch
Schweizer Poulardenbrust im Speckmantel,
Salat, frischen Früchten,
Hüttenkäse, Bratkartoffeln
und Knoblauchbrot
36.00

Guggital Sommerteller mit Irischem Entrecôte (220 g)
mit Salat, frischen Früchten, Bratkartoffeln,
fein würziger Guacamole,
Barbecuesauce nach Hausrezept
und Knoblauchbrot
54.00

Guggital Sommerteller mit Egli gebacken im Bierteig
mit Salat, frischen Früchten,
Bratkartoffeln, Sauce Tatar
und Knoblauchbrot
46.00

Guggital Sommerteller mit sautierten Sommer-Eierschwämmen
mit Salat, frischen Früchten,
Hüttenkäse, Bratkartoffeln
und Knoblauchbrot
35.00



Desserts Aktuell

Zuger Kirschen Kirsch Eistorte
Himmlische Variation aus Kirschen- und Kirschparfait
auf Japonaisboden mit Kirschbiscuiteinlage
13.00

Pfirsich Melba Guggital
Sousvide gegarte Pfirsich mit feinem Himbeerpüree
Vanilleeclair, Rahm und gerösteten Mandeln
14.50

Beerenteller mit erfrischem Minz-Panacotta
14.50

Romanoffteller mit frischen, marinierten Schweizer Erdbeeren
mit Vanilleeclair, gerösteten Mandeln und Rahm
13.00

Schweizer Erdbeeren mariniert mit Rahm
10.00

Coupe Exotic
Kokos- und Mangoglace auf exotischen, frischen Früchten
mit Mangocoulis und Kokoschips
15.00

Coupe Exotic mit Kokoslikör
17.00

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

Caramelköppli mit Rahm
7.00



Hausgemachte Glaces und Sorbets

Wahrscheinlich das beste Eis in Zug!*

Schokoladenglace

Moccaglace

Vanilleglace

Caramelglace

Kokosglace

Erdbeersorbet

Jogurt-Limetten-Vanille-Sorbet

Citronensorbet

Schokoladen-Chili-Ingwer-Sorbet

Mangosorbet

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.