

GÜGGELI BÄREN

Winterliche Genüsse – Frisch, Regional,
Saisonal

Liebe Gäste

In dieser kalten Jahreszeit bieten wir Ihnen Gerichte aus frischen, regionalen und saisonalen Zutaten. Lassen Sie sich von herzhaften Winterkreationen verwöhnen, die das Beste der Saison in jedem Bissen vereinen. Guten Appetit!

Wir heissen Sie herzlich willkommen und freuen uns darauf, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Ihr GuggeliBären Team

Apéro

ZUM TEILEN

BÄREN APÉRO-PLÄTTLI

Brustknusperli by Varathans

Curry-Mango Dip

16

GANZE BRETONISCHE ARTISCHOCKE

Vinaigrette & Aioli

15

ASPIDE SPRITZ

Unsere Alternative zum Aperol Spritz
Blutorangenlikör, Ginger Ale & Prosecco

12

FILIFE'S BÄREN CIDRE

Alkoholfrei Apfel & Zitrone

3dl 5.- / 5dl 7,5

BÄREN SPRITZ

Cidre, Holunder & Mineral

11

ROSMARIN-PFIRSICH

Rosmarin Tonic, Pfirsich-Sirup, Gin

13

mit alkoholfreiem Gin

12

NEGRONI

Gin, Campari, Wehrmut

12

WILDBERRY MARTINI

Alkoholfrei

8

Vorspeisen

GÜGGELI-LEBER MOUSSE

Hausgemachtes Guggeli-Leber Mousse
Apfel-Glühwein-Gel & Mandeln
Geröstetes Nussbrot

21

CREMIGES ONSEN EI

Geräuchertes Kartoffel-Espuma
Blattspinat & Topinambur-Chips
Schwarzer Perigord Trüffel

15

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH

Vom Kräuterschwein
Sesam-Chilli Gurken
Yuzu

15

RAUCHLACHS TATAR

Limetten-Sauerrahm, rote Zwiebeln,
frittierte Kapern, Kräuter-Emulsion,
Toast

18

FRISCHE MORCHELN

Sherry, Schalotten & frische Kräuter
hausgemachte Tagliolini

23

GERÖSTETES MARKBEIN

Rosmarin, Honig & Fleur de Sel
Bunte, frittierte Kartoffeln

14

extra Aargauer Rüben-Vodka vom Humbel

+5

Salat

GÜGGELI - LEBERLISALAT

Blattsalat

gebratene Guggelileber mit Schalotten

Rosmarinbutter

19

PUNTARELLE SALAT

Blutorangen, frittierter Knoblauch, Kapern &

Parmesan

16

AARGAUER FREILAND NÜSSLISALAT

Karamellierte Maroni, Birnen & Speck

15

Suppe

GÜGGELI KRAFTBRÜHE

Klare Geflügel-Consommé

parfümiert mit Portwein

Leberknödel

15

MAIS - SUPPE

mit Chorizo und Limette

Kräuter Öl

geräuchertes Chili-Popcorn

14

Güggeli

GANZES GÜGGELI 500G

Unser Klassiker, frisch aus dem Ofen
Rosmarin, Chili, Pfeffer-Whiskey
oder Knoblibutter

35

GÜGGELI KNUSPERLI

Auf buntem Blattsalat
Pommes-Frites
Curry-Mangosauce

36

GÜGGELI GORDON BLEU

gefüllt mit Moutathaler Urwald-
Schinken und Alpkäse
Schnittlauch-Dip
Kartoffel-Kürbis Salat, Preiselbeeren

38

GÜGGELI DIAVOLO

Am Tisch flambiert mit
Calvados
Chili-Rauchbutter

37

COQ AU VIN

geschmort in Tessiner Merlot
Balsamico Zwiebeln & Speck
Kerbelwurzel & Kartoffel-Kräuter-Püree

34

SPIESSLI

Klein 17
Gross 27

FLÜGELI

Klein 15
Gross 25

Fleisch

AARGAUER RINDSHUFT - STEAK

Dry Aged
Hausgemachte Café de Paris Butter
dazu Pommes-Frites

43

AARGAUER KANINCHEN

Geschmort in Merlot vom Wetzler
Bramata Polenta mit Haselnüssen &
Salbei
Bratapfel-Creme

45

RINDSFILET - WÜRFEL STROGANOFF

Paprika-Sauerrahm Sauce
Spätzli & Wintergemüse

56

OSSO BUCO GREMOLATA

Sanft geschmorte Kalbshaxe
Safran Risotto & Kefen

45

RINDS - SCHMORBRATEN

24h geschmort
Randen-Pizokel, Haselnuss & braue Butter
Blattspinat

38

Fisch

SKREI RÜCKENFILET

gebratener Winterkabeljau
Safran-Chorizo Risotto
Blattspinat & Schwarzwurzel
Beurre Blanc

45

Vegi

HAUSGEMACHTE RANDEN- PIZOKEL

braune Butter, Haselnüsse,
Meerrettich & Apfel

33

FRISCHE MORCHELN

Sherry, Krätuer & Schalotten
leichte Rahm-Sauce
Tagliolini

39

Beilagen

Pommes Frites, Süsskartoffel-Pommes

6

Bratkartoffeln, Risotto, Tagliolini

7

Gemüse

9

Dessert

**ROLF BEELER'S
KÄSE AUSWAHL**
Bündner Birnbrot, Birnensenf
Klein 16 Gross 21

BIRNEN - SPEKULATIUS CRUMBLE

Dulce de Leche
Hausgemachtes Gipfeli-Glace
14

APFEL TARTE TATIN

Vom Bascop-Apfel
Vanille-Glacé & Crémé Chantilly
15

LIMONCELLO SAVERIN

Zitronen Creme
Blutorangen Sorbet
14

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

" BÄREN "
Mit flüssigem Kern
Vanille-Glacé
15

UNSER EISKAFFEE

Gerührt mit Kaffeelikör
13

GLACÉ

Vanille, Haselnuss-Krokant, Maroni, Amaretto, Mocca, Doppelrahm-Meringues

SORBET

Schokolade, Zwetschge, Zitrone, Passionsfrucht, Blutorange, Mandarine

Kugel 5.-
zusätzlich Rahm
1.5

Zum Abschluss

BLUTORANGEN SORBET

Campari

11

HASELNUSS - BAILEYS

Haselnuss Glacé mit Baileys

11

ZWETSCHGENSORBET

Vieille Prune

10

GELATO AFOGATO

Vanilleglace

Espresso

9

VINTAGE 2016 WEINLIQUEUR

Nach Portwein-Art gekeltert

Michael Wetzel, Ennetbaden

4cl 11

GRAPPA 2CL

CHARDONNAY DI NONINO

Monovitigno Barrique

12

TRE SOLI TRE

Nebbiolo da Barolo

17

Lieferanten Herkunft

GÜGGELI

KNEUSS Guggeli, Mägenwil

FLEISCH

Metzgerei Heinzer, Muotathal
Dubno, Hendschiken
Metzgerei Lüthi, Hausen

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Frische Paradies, Zürich
Fideco, Murten

GEMÜSE FRÜCHTE KRÄUTER PILZE

Jehle AG, Mellingen
Dubno, Hendschiken

KÄSE

Rolf Beeler, Mellingen

GLACÉ

Glaces-Artisanales, Berikon

BROT

Bäckerei Meier, Mägenwil

WILD

Wir beziehen unser Wild aus den Regionalen Jagdgebieten

HERKUNFT

Guggeli - Schweiz
Schwein - Schweiz
Kaninchen - Aargau
Rind - Schweiz
Rauchlachs - Schottland
Kalbfleisch - Schweiz
Skrei - Norwegen
Wild - Aargau

HABEN SIE ALLERGIEN?

Unsere Mitarbeiter sind bestens
informiert und geben Ihnen gerne
Auskunft.