

# GÜGGELI BÄREN

Frisch, regional, mit Leidenschaft  
gekocht.

Wenn die Natur wieder aufdreht, kommt  
auch in unserer Küche Bewegung rein.

Wir arbeiten mit dem, was die Saison  
hergibt – möglichst regional, sorgfältig  
ausgewählt und mit viel Handwerk  
verarbeitet.

Unser junges Team steht für ehrliche  
Küche, starke Produkte und Gerichte  
mit Charakter. Frisch gekocht, mit  
Respekt fürs Produkt – und vor allem  
mit viel Freude am Genuss.

Und falls Sie den passenden Begleiter  
im Glas suchen: Unser Service findet  
gerne den perfekten Wein zu Ihrem  
Gericht.

Schön, dass Sie bei uns sind.

# Apéro

ZUM TEILEN - IDEAL ZUM ANKOMMEN

## BÄREN APÉRO-PLÄTTLI

Brustknusperli by Varathans  
Curry-Mango Dip

22

## GANZE ARTISCHOCKE

dazu Aioli & Vinaigrette

16

## PIMENTOS DE PADRÓN

Mit Olivenöl, Fleur de Sel & Zitrone

13

## SONNENKUSS

Ramazzotti Rosato, Wildberry-Tonic &  
Zitronensaft

14

## SARTI SPRITZ

Blutorangen-Likör  
Prosecco & Soda

12

## NEGRONI

Gin, Campari, Wehrmut

12

Hausgemachter

Eistee

Rosmarin-Zitrone

5,5

## ALKOHOLFREIER PROSECCO

Bianco

7

## EL TONY

Mate

6,5

## WILDBERRY MARTINI

Alkoholfrei

10

# Vorspeisen

## FRIED CHICKEN

Honig-Sesam Lack  
Spitzkohl-Slaw  
Harissa-Dip

16

## VITELLO TONNATO

Dünn geschnittenes Kalbfleisch &  
hausgemachte Thunfischsauce  
eingelegte rote Zwiebeln, frittierte Kapern  
Grissini

24

## HAUSGEBEIZTER LACHS

Dünn aufgeschnitten  
Spargelsalat mit Kräutern & Radisli  
Basilikum-Waffel

23

## GERÖSTETES MARKBEIN

Rosmarin-Honig  
Karamellisierte Zwiebel-Emulsion & Röstbrot

16

## RATATOUILLE PROVENÇALE

Safran-Guggelhupf, Basilikum, Frischkäse  
Olivenöl-Glacé mit Fleur de Sel

15

## WASSERBÜFFEL TATAR

Rauchmandeln, Belper Knolle &  
Winterkräuter Emulsion  
geröstetes Sauerteigbrot

24

# Salat

## GÜGGELI - LEBERLISALAT

Blattsalat  
gebratene Guggelileber mit Schalotten  
Rosmarinbutter  
19

## KOPFSALAT HERZ

Leichtes Joghurtdressing mit Honig und Senf  
Sauce Vierge  
Aargauer Land-Rauchschinken  
14

## FRÜHLINGS - CESAR SALAD

Knackige Salatherzen, grüner Spargel,  
Radisli, Poulet-Spiessli  
Croutons & Parmesan-Dressing  
17

# Suppe

## SPARGEL CAPPUCINO

Cremige Spargelsuppe  
Walliser Safranschaum  
Gebratene Sot-l'y-laisse  
16

## KARTOFFEL - ERBSEN CREME SUPPE

Rauchlachs Tatar mit Sauerrahm  
Senf-Glacé  
16

# Güggeli

## GANZES GÜGGELI 500G

Unser Klassiker, frisch aus dem Ofen  
Rosmarin, Chili, Knoblibutter

35

## GÜGGELI KNUSPERLI

Auf buntem Blattsalat  
Pommes-Frites  
Curry-Mangosauce

39

## GÜGGELI GORDON BLEU

Gefüllt mit Muotathaler Urwald-  
Schinken & Bergkäse  
Dazu Kartoffel-Gurken Salat  
Schnittlauch-Dip & Preiselbeeren

41

## GÜGGELI DIAVOLO

Am Tisch flambiert mit  
Calvados  
Chili-Rauchbutter

37

## POULET - BRUST SUPRÊME

Auf der Haut gebraten  
Cous-Cous Salat mit Kräutern, Pistazien &  
Zitrone  
Wilder Broccoli  
Joghurt-Sauce

39

## SPIESSLI

Klein 18  
Gross 27

## FLÜGELI

Klein 15  
Gross 25

# Fleisch

## RINDS FLANK STEAK

Rosa gebraten  
Grüne Spargeln, Kartoffel-Speck-Chüechli &  
Hausgemachte Sauce Hollandaise

44

## KNUSPRIGE KALBS MILKEN

Auf Zitronen-Rosmarin Risotto  
Geschmorter weisser Spargel  
Kalbsjus

39

## RINDSFILET MEDAILLON

Rosamarinbutter  
Speck-Kartoffeln & wilder Broccoli  
Portwein-Jus

58

## AARGAUER RINDSHUFT - STEAK

Dry Aged  
Hausgemachte Café de Paris Butter  
dazu Pommes-Frites

45

## ZARTE SPARE RIPS

Hausgemachte BBQ-Sauce  
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
Cole-Slaw Salat

36

# Fisch

## ALPEN LACHSFORELLEN- FILET

Gebraten in Nussbutter  
Dazu Walisser-Safran Risotto, geschmorte  
Datterini-Tomaten

38

# Vegi

## FRÜHLINGS RISOTTO

Mit Basilikum, grünem Spargel & gerösteten  
Cashewkernen  
Cremiger Buratta

34

## FRISCHE MORCHELN

Hausgemachte Tagliolini  
Frische Kräuter, Tomaten & Sherry  
Leichte Rahmsauce

39

# Beilagen

Pommes Frites

6

Speck-Kartoffeln, Süsskartoffel-

Pommes

8

Risotto, Gemüse

9

# Dessert

FÜR SIE AM TISCH ZUBEREITET  
**HAUSGEMACHTES TIRAMISU VOM WAGEN**  
frisch am Tisch zubereitet – klassisch oder  
Tagesspezial  
18

**ROLF BEELER'S KÄSEAUSSWAHL**  
Glerner Birnbrot, Feigensenf  
Klein 16 Gross 21

**KOKOS PANNA COTTA**  
Rhabarber-kompott & Pistazien-Creme  
etwas Chili  
14

**JOGHURT & HONIG AUS WOHLENSCHWIL**  
Joghurtcreme, Honig-Glacé, marinierte Beeren,  
Knuspriger Honig  
14

**ERDBEER, JOGHURT & VANILLÉ**  
Frische Erdbeeren im Biskuitring  
Joghurt Praliné & Basilikum-Glacé  
16

**SCHOKOLADENKÜCHLEIN "BÄREN"**  
Mit flüssigem Kern  
Mango-Sorbet  
15

**UNSER EISKAFFEE**  
Gerührt mit Kaffeelikör  
9,5 / 13

**GLACÉ**  
Vanille, Schokolade, Creme de Whiskey, Mocca, Sauerrahm,  
Salted-Karamell, Schwarzer Sesam, Latte Macchiato

**SORBET**  
Limoncello, Zitrone, Zwetschge, Mango  
Kugel 5.-  
zusätzlich Rahm  
1.5

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Zum Abschluss

## LIMONCELLO SORBET

Limoncello

12

## ZWETSCHGEN SORBET

Vieille prune

13

## GELATO AFFOGATO

Vanilleglace

Espresso

11

## VINTAGE 2016 WEINLIQUEUR

Nach Portwein-Art gekeltert

Michael Wetzel, Ennetbaden

5cl 11

## GRAPPA 2CL

## GRAPPA RISERVA ORO

VINATTIERI 40°

5 Jahre in Eichenfässern

gereift

9

## PAESANELLA DI BRUNELLO

Toscana

9

# 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  
Wilde Metzg, Sisseln

## HERKUNFT

Guggeli - Schweiz  
Schwein - Schweiz  
Rind - Schweiz  
Wild - Aargau  
Jakobsmuschel - Atlantik  
Lachsforelle - Schweiz  
Wasserbüffel - Schweiz

## HABEN SIE ALLERGIEN?

Unsere Mitarbeiter sind bestens  
informiert und geben Ihnen gerne  
Auskunft.