

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

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

KALBSZUNGE

In feinen Tranchen
bunter Rettich, Apfel-Vinaigrette
Frischer Meerrettich

17

HAUSGEBEIZTER LACHS

Dünn aufgeschnitten
Spargelsalat mit Kräutern & Radisli
Bärlauch Waffel & Hollandaise

21

GERÖSTETES MARKBEIN

Rosmarin-Honig
Karamellierte Zwiebel-Emulsion & Röstbrot

16

ZARTER SCHWEINEBAUCH VOM KRÄUTERSCHWEIN

Limette & Olivenöl
Grissini

12

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

SPINAT SALAT

Junger Spinat, Chili-Sesam Vinaigrette
marinierte Ananas
Honig-Cashew-Kerne
15

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

STEIRISCHES BACK HENDL

Knusprig ausgebacken
Dazu Speck-Kartoffeln
Preiselbeeren, frischer Meerrettich &
Schnittlauch Dip

38

GÜGGELI DIAVOLO

Am Tisch flambiert mit
Calvados
Chili-Rauchbutter

37

FRÜHLINGS GÜGGELI

Sanft geschmort mit Weisswein, Kräutern,
Erbsen & Morcheln
Dazu Kartoffel-Bärlauch Stampf & grüne
Spargeln

43

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

GANZER WOLFSBARSCH AUS DEM OFEN

Gefüllte mit Kräutern Und Zitrone
Dazu Walliser-Safran Risotto & geschmorte
Datterini-Tomaten
Salsa Verde
39

Vegi

FRÜHLINGS RISOTTO

Mit Bärlach, grünem Spargel & gerösteten
Cashewkernen
Cremiger Buratta
34

FRISCHE MORCHELN

Hausgemachte Tagliolini
Frische Kräuter, Tomaten & Sherry
Leichte Rahmsauce
39

Beifagen

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
Glarner Birnbrot, Feigensenf
Klein 16 Gross 21

JOGHURT & HONIG AUS WOHLENSCHWIL
Joghurtcreme, Honig-Glacé, marinierte Beeren,
Knuspriger Honig
12

KOKOS PANNA COTTA
Eingemachter Rhabarber,
Pistaziencreme & etwas Chili
14

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

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.