

Mittagsmenü

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

GÜGGELI

Poulet-Schenkelsteak «Normande»

An feiner Cidre-Rahmsauce mit
gebratenen Apfelspalten, cremigem
Kartoffelstock und geschmortem Wirz

24

FISCH

Alpen-Lachsforelle auf der Haut gebraten

Mit goldbraunen La-Ratte-Kartoffeln,
cremigem Lauch und Apfel-Meerrettich-
Beurre-blanc

27

PASTA

Kalbfleisch-Salbei-Triangoli

An leichter Frischkäsesauce mit
eingelegten Quitten, gerösteten
Haselnüssen und knusprigem Salbei

22

VEGI

Gratinierte Lauch-Bergkäse-Crêpes

Mit knusprigen Zwiebeln und knackigem
Herbstsalat an Apfeldressing

23

DESSERT

Weinbergpfirsich-Joghurt-Trifle

Vanille-Weinbergpfirsichkompott,
knusprige Cantucci, Joghurt-Espuma

9

MITTAGSWEIN

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc

Michael & Barbara Wetzel
Weingut Goldwand, Ennetbaden, 2024

10

ROSÉ

Ultimate Provence

Grenache Noir, Cinsault, Syrah,
Rolle

MDCV Châteaux & Vignobles en Provence

10

ROTWEIN

Alpha

Nebbiolo & Blaufränkisch

Weingut Silvia Heinrich,
Burgenland 2022

8

À-LA-CARTE-KLASSIKER

Aargauer Rehpfeffer

Mit Speck, Pilzen & Perlwiebeln
Dazu geschabte Spätzli, Apfel-Rotkraut
Maroni & Preiselbeeren

39

Güggeli-Gordon Bleu

Gefüllt mit Muotathaler Urwald-Schinken
und Alpkäse, dazu Schnittlauch-Dip,
Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren

39

Güggeli-Knusperli

Bunter Sommer-Blattsalat, Pommes
frites und Curry-Mango-Dip

39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion. Crevetten Vietnam

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Änderungen vorbehalten

Mittagsmenü

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

GÜGGELI

Poulet-Schenkelsteak Teriyaki

Mit Sesamreis, gebratenem Spitzkabis
 und süss-sauer eingelegtem Kürbis

24

FISCH

Alpen-Lachsforelle auf der Haut gebraten

Mit goldbraunen La-Ratte-Kartoffeln,
 cremigem Lauch und Apfel-Meerrettich-
 Beurre-blanc

27

PASTA

Kalbfleisch-Salbei-Triangoli

An leichter Frischkäsesauce mit
 eingelegten Quitten, gerösteten
 Haselnüssen und knusprigem Salbei

22

VEGI

Gratinierte Lauch-Bergkäse-Crêpes

Mit knusprigen Zwiebeln und knackigem
 Herbstsalat an Apfeldressing

23

DESSERT

Weinbergpfirsich-Joghurt-Trifle

Vanille-Weinbergpfirsichkompott,
 knusprige Cantucci, Joghurt-Espuma

9

MITTAGSWEIN

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc

Michael & Barbara Wetzel
 Weingut Goldwand, Ennetbaden, 2024
 10

ROSÉ

Ultimate Provence

Grenache Noir, Cinsault, Syrah,
 Rolle
 MDCV Châteaux & Vignobles en Provence
 10

ROTWEIN

Alpha

Nebbiolo & Blaufränkisch
 Weingut Silvia Heinrich,
 Burgenland 2022
 8

À-LA-CARTE-KLASSIKER

Aargauer Rehpfeffer

Mit Speck, Pilzen & Perlwiebeln
 Dazu geschabte Spätzli, Apfel-Rotkraut
 Maroni & Preiselbeeren
 39

Güggeli-Gordon Bleu

Gefüllt mit Muotathaler Urwald-Schinken
 und Alpkäse, dazu Schnittlauch-Dip,
 Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren
 39

Güggeli-Knusperli

Bunter Sommer-Blattsalat, Pommes
 frites und Curry-Mango-Dip
 39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion. Crevetten Vietnam

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Änderungen vorbehalten

Mittagsmenü

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

GÜGGELI

Poulet-Paprikasch

An kräftiger Paprikarahmsauce mit
 Sauerrahm, goldbraunen Butterspätzli
 und geschmortem Spitzkabis

24

FISCH

Alpen-Lachsforelle auf der Haut gebraten

Mit goldbraunen La-Ratte-Kartoffeln,
 cremigem Lauch und Apfel-Meerrettich-
 Beurre-blanc

27

PASTA

Kalbfleisch-Salbei-Triangoli

An leichter Frischkäsesauce mit
 eingelegten Quitten, gerösteten
 Haselnüssen und knusprigem Salbei

22

VEGI

Gratinierte Lauch-Bergkäse-Crêpes

Mit knusprigen Zwiebeln und knackigem
 Herbstsalat an Apfeldressing

23

DESSERT

Weinbergpfirsich-Joghurt-Trifle

Vanille-Weinbergpfirsichkompott,
 knusprige Cantucci, Joghurt-Espuma

9

MITTAGSWEIN

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc

Michael & Barbara Wetzel
 Weingut Goldwand, Ennetbaden, 2024

10

ROSÉ

Ultimate Provence

Grenache Noir, Cinsault, Syrah,
 Rolle

MDCV Châteaux & Vignobles en Provence

10

ROTWEIN

Alpha

Nebbiolo & Blaufränkisch

Weingut Silvia Heinrich,
 Burgenland 2022

8

À-LA-CARTE-KLASSIKER

Aargauer Rehpfeffer

Mit Speck, Pilzen & Perlwiebeln
 Dazu geschabte Spätzli, Apfel-Rotkraut
 Maroni & Preiselbeeren

39

Güggeli-Gordon Bleu

Gefüllt mit Muotathaler Urwald-Schinken
 und Alpkäse, dazu Schnittlauch-Dip,
 Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren

39

Güggeli-Knusperli

Bunter Sommer-Blattsalat, Pommes
 frites und Curry-Mango-Dip

39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion. Crevetten Vietnam

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Änderungen vorbehalten

Mittagsmenü

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

GÜGGELI

Pouletgeschnetzeltes an Marronirahmsauce

Mit gerösteten Kürbiswürfeln, breiten
Bandnudeln und frischem Schnittlauch

24

FISCH

Alpen-Lachsforelle auf der Haut gebraten

Mit goldbraunen La-Ratte-Kartoffeln,
cremigem Lauch und Apfel-Meerrettich-
Beurre-blanc

27

PASTA

Kalbfleisch-Salbei-Triangoli

An leichter Frischkäsesauce mit
eingelegten Quitten, gerösteten
Haselnüssen und knusprigem Salbei

22

VEGI

Gratinierte Lauch-Bergkäse-Crêpes

Mit knusprigen Zwiebeln und knackigem
Herbstsalat an Apfeldressing

23

DESSERT

Weinbergpfirsich-Joghurt-Trifle

Vanille-Weinbergpfirsichkompott,
knusprige Cantucci, Joghurt-Espuma

9

MITTAGSWEIN

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc

Michael & Barbara Wetzel
Weingut Goldwand, Ennetbaden, 2024
10

ROSÉ

Ultimate Provence

Grenache Noir, Cinsault, Syrah,
Rolle
MDCV Châteaux & Vignobles en Provence
10

ROTWEIN

Alpha

Nebbiolo & Blaufränkisch
Weingut Silvia Heinrich,
Burgenland 2022
8

À-LA-CARTE-KLASSIKER

Aargauer Rehpfeffer

Mit Speck, Pilzen & Perlzwiebeln
Dazu geschabte Spätzli, Apfel-Rotkraut
Maroni & Preiselbeeren
39

Güggeli-Gordon Bleu

Gefüllt mit Muotathaler Urwald-Schinken
und Alpkäse, dazu Schnittlauch-Dip,
Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren
39

Güggeli-Knusperli

Bunter Sommer-Blattsalat, Pommes
frites und Curry-Mango-Dip
39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion. Crevetten Vietnam

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Änderungen vorbehalten