

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

Perfekt für den Apéro mit einem Glas

Weisswein

dazu Aioli & Vinaigrette

16

WINTER ZIMT-ZAUBER

Zimt Sirup, Wildberry-Tonic,

Preiselbeeren & Vodka

14

SARTI SPRITZ

Blutorangen-Likör

Prosecco & Soda

12

NEGRONI

Gin, Campari, Wehrmut

12

ALKOHOLFREIER PROSECCO

Bianco

7

EL TONY

Mate

6,5

WILDBERRY MARTINI

Alkoholfrei

8

Vorspeisen

FRIED CHICKEN

Honig-Sesam Lack

Spitzkohl-Slaw

Harissa-Dip

16

KALBSZUNGE

In feinen Tranchen

bunter Rettich, Apfel-Vinaigrette

Frischer Meerrettich

17

FRISCHKÄSE IM NUSSMANTEL

Milder Geisschäs

Marinierte Randen & Chicoree Salat an

Vinaigrette

17

LACHSFORELLEN CEVICHE

“Aargau-Style”

Marinierte Lachsforelle, Apfel, Süssmost &

Wohlenschwiler Rapsöl

Fenchel-Sorbet & Mais-Cracker

19

GERÖSTETES MARKBEIN

Rosmarin-Honig

Karamellisierte 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 Viegre
Aargauer Land-Rauchschinken
14

SPINAT SALAT

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

Suppe

KARTOFFEL-ERBSEN CREME SUPPE

Rauchlachs Tatar mit Sauerrahm
Senf-Glacé
16

GÜGGELI CONSOMMÉ

Kraftbrühe mit Aromen von Kaffir-Limette,
Zitronengras & Ingwer
Buchenpilze, Pak-Choi &
Sot-l'y-laisse
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 Moutathaler Urwald-
Schinken und Alpkäse
Schnittlauch-Dip
Kartoffel-Kräuter Salat, Preiselbeeren

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

AARGAUER LAMM - GIGOT

Auf Fregola Sarda mit Pecorino & Bärlauch
gebratene grüne Spargeln
Frühlings-Kräuter-Salsa

45

DUO VOM AARGAUER SÄULI

Gebratenes Spanferkel-Kotelette & geschmortes
Schnörkli
Dazu Kartoffel-Bärlauch Stampf & Auf Salz gebackene
Schalotte

39

RINDSFILET MEDAILLON

Rosamarinbutter
Morchel Risotto & wilder Broccoli
Portwein-Jus

58

PETIT TENDER

Second Cut vom Rind - rosa gebraten
Grüne Spargeln, Kartoffel-Speck-Chüechli &
Kräuter-Salsa

39

AARGAUER RINDSHUFT - STEAK

Dry Aged
Hausgemachte Café de Paris Butter
dazu Pommes-Frites

45

BOEUF BOURGUIGNON - KLASSISCH GESCHMORT

Rindsragout an kräftiger Rotweinsauce
Kartoffel-Sellerie-Püree, junge Rüebli,
Perlzwiebeln, Speck & Champignons

41

Fisch

**GEBRATENES
LACHSFORELLEN FILET**
Auf Randen Risotto mit frischem Merettich
Geschmorter Fenchel mit Zitrone &
Thymian
38

Vegi

OFEN KÜRBIS CHIMI-CHURRI
Auf Blumenkohl-Creme
mit Spinatknödel & frischem Blattspinat
Marroni
34

FRISCHE MORCHELN
Hausgemachte Tagliolini
Frische Kräuter, Tomaten & Sherry
Leichte Rahmsauce
39

Beilagen

Pommes Frites
6
Bratkartoffeln, 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

FRISCH GEBACKENE WAFFELN

Hausgemachtes Baumnuss-Glacé
Nidletäfel
12

JOGHURT & HONIG AUS WOHLenschWIL

Joghurtcreme, Honig-Glacé, marinierte
Zitrusfrüchte, Knuspriger Honig
12

CRÊPES SUZETTE

frisch gebackene Crêpes, Grand Marnier Sauce,
Karamell, Orangenfilet & Bourbon Vanillé-Glacé
17

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,
Spekulatius, Salted-Karamell

SORBET

Limoncello, Birne, 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

BLUTORANGEN SORBET

Campari

13

BIRNEN SORBET

Williams

12

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.