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 – ZUM APÉRO

BÄREN APÉRO-PLÄTTLI
Brustknusperli by Varathans
Curry-Mango Dip
22

GOLDEN SMOKE
Freikopf Brown 0.0% – feine Rauch- & Vanillenoten
Ginger Beer
12

SONNENKUSS
Ramazzotti Rosato, Wildberry-Tonic & Zitronensaft
14

SARTI SPRITZ
Blutorangen-Likör
Prosecco & Soda
12

NEGRONI
Gin, Campari, Wermut
12

SANGRIA
Rot oder weiss
0,3l | 0.5l | 1l
12.- | 18.- | 32.-

Hausgemachter Eistee
Rosmarin-Zitrone
5,5

ALKOHOLFREIER PROSECCO
Bianco
7

PINK SEPTEMBER
Lillet Blanc 0.0%, Zwetschge & Grapefruit
11

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Vorspeisen

REH CANNELLONI

Ragù vom Aargauer Reh
geräucherter Kartoffelschaum & Bergkäse
Bratapfelcreme
21

KALBSZUNGEN CARPACCIO

Bunter Rettich, Apfel-Vinaigrette
frischer Meerrettich
17

JAKOBSMUSCHELN

Junger Blattspinat mit Pinenkernen
Blumenkohlcreme & Passionsfrucht
Beurre-Blac
23

TARTE VOM KÜRBIS MIT GEISSKÄSE

Feige, Thymian, Haselnuss, Senfsaat
18

WEISSER TRÜFFEL

Frischer weisser Trüffel (3g)
Hausgemachte Tagliolini
35

FRIED CHICKEN

mariniert mit schwarzem Knoblauch
Honig-Sesam-Glasur
16

GERÖSTETES MARKBEIN

Rosmarin-Honig
karamellisierte Zwiebelemulsion & Röstbrot
16

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Salat

KOPFSALAT HERZ
Leichtes Joghurtdressing mit Honig und Senf
Sauce Vierge
Aargauer Land-Rauchschinken
15

GÜGGELI-LEBERLISALAT
Blattsalat
gebratene Güggelileber mit Schalotten
Rosmarinbutter
19

NÜSSLISALAT
Mit Speck, Birnen und Maroni
16

Suppe

RANDENSCHAUMSUPPE
mit Sauerrahm, frischem
Meerrettich
und Hirschmostbröckli-Crostini
14

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Güggeli

GÜGGELI DIAVOLO
Am Tisch flambiert mit
Calvados
Chili-Rauchbutter
37

GANZES GÜGGELI 500G
Unser Klassiker, frisch aus dem Ofen
Rosmarin, Chili, Knoblibutter
35

GÜGGELI GORDON BLEU
Gefüllt mit Muotathaler Urwald-
Schinken & Bergkäse
Dazu Kartoffel-Gurken Salat
Schnittlauch-Dip & Preiselbeeren
39

POULET-BRUST SUPRÊME
Auf der Haut gebraten
Couscous-Salat mit Kräutern, Pistazien & Zitrone
Wilder Broccoli
Joghurtsauce
39

GÜGGELI KNUSPERLI
Auf buntem Blattsalat
Pommes-Frites
Curry-Mangosauce
39

SPIESSLI
Klein 18
Gross 27

FLÜGELI
Klein 15
Gross 25

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Fleisch

AARGAUER RINDSHUFT-STEAK

Dry Aged
Hausgemachte Café-de-Paris-Butter
dazu Pommes-Frites

45

WILD-HACKTÄTSCHLI VOM AARGAUER WILD

Kartoffel-Kürbis-Stampf | Speckrahmsauce |
Blattspinat | glasierte Marroni

39

GESCHMORTE AARGAUER WILDSCHWEINHAXE

Dunkelbier-Quitten-Jus Kartoffel-
Kürbis-Stampf, Ofenkürbis, glasierte
Marroni

42

RINDS FLANK STEAK

Rosa gebraten
Grillgemüse mit Rosmarin, Kartoffel-Speck-Chüechli &
Chimichurri

44

ZARTE REHSCHNITZEL

Brezel-Rohschinken-Knödel
Herbstgemüse, Maroni, Preiselbeere
Wacholder-Jus

43

GEBRATENE KALBSMILKEN

Sellerie, Ofenkürbis, Rosenkohlblätter,
Topinambur, Madeira-Jus, Senfkörner

39

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Fisch

BOUILLABAISSE «MÉDITERRANÉE»

Kräftiger Fischsud, Wolfsbarsch, Knurrhahn, Heilbutt, Moules, La-Ratte-Kartoffeln, geschmorter Safranfenchel, Sauce Rouille

47

ALPEN LACHSFORELLEN-FILET

Gebraten in Nussbutter
Safranrisotto mit Walliser Safran, geschmorte Datterini-Tomaten

38

Vegi

GEFÜLLTER MINIKÜRBIS

Cremiges Kürbisrisotto mit Tessiner Nostrano, karamellisierte Birne, Kürbiskern-Krokant, knusprige Topinambur-Chips

38

Beilagen

Pommes-Frites
6
Speck-Kartoffeln, Süsskartoffel-Pommes
8
Risotto, Gemüse
9

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Dessert

KÄSE VON MAÎTRE AFFINEUR ROLF BEELER
Tolle Auswahl an Rohmilch Käse
klein / Gross
16 / 21

ZWETSCHGEN CRUMBLE
Schweizer Zwetschgen, buttrige Streusel
Zimt-Glacé
15
Dazu 2cl Vieille Prune vom Humbel + 8

FEIGEN TARTE TATIN
Feigen, Karamell & Butter
Tonkabohnen-Glacé
16

SCHOKOLADENKÜCHLEIN "BÄREN"
Mit flüssigem Kern
Vanille-Glacé
15

KÜRBISKERNPARFAIT & MARONI-WINDBEUTEL
mit feiner Karamellglasur und Feigengel
16

BAUMNUSS-KARAMELL TARTE
Doppelrahm-Meringues-Glacé
Birnengel
13

WEISSES KAFFEE-MOUSSE
mit weisser Schokolade, Kaffeegel und
Mandel-Schokoladen-Crunch
12

UNSER EISKAFFEE
Gerührt mit Kaffeelikör
9,5 / 13

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

GLACÉ
Vanille, Creme de Whiskey, Mocca, Doppelrahm-Meringues,
Haselnuss-Krokant, Maroni, Amarena

SORBET
Schoggi, Mandarine, Zitrone, Erdbeer, Passionsfrucht
Kugel 5.-
zusätzlich Rahm
1.5

Zum Abschluss

GRAPPA 2CL

GRAPPA RISERVA ORO VINATTIERI 40°
5 Jahre in Eichenfässern
gereift
13

PAESANELLA DI BRUNELLO
Toskana
9

PORTO COLHEITA 2013
Niepoort Vinhos
Porto, 2013
5cl 11

MARONI-GLACÉ
Baileys
13

GELATO AFFOGATO
Vanilleglace
Espresso
11

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Lieferanten Herkunft

GÜGGELI
KNEUSS Güggeli, 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

Güggeli - 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.