

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.



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%, Zwetschg &
Grapefruit

11

Vorspeisen

REH CANNELLONI

Ragù vom Aargauer Reh
geräucherter Kartoffelschaum & Bergkäse
Bratapfelcreme

21

THUNFISCH TATAR

Frisch geschnittener Thunfisch
Avocado, Mango und Sesam
frittierte Pappadums

24

Als Hauptgang 38

TARTE VOM KÜRBIS MIT GEISSKÄSE

Feige, Thymian, Haselnuss, Senfsaat

18

VITELLO TONNATO

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

24

STEINPILZ RISOTTO

Tessiner Nostrano Risotto aus Ascona
Frische, geröstete Steinpilze, Thymian & Schalotten

26

Dazu passt: Roncaia, Tessiner Merlot, Vinattieri 12.-

ZUM TEILEN

FRIED CHICKEN

mariniert mit schwarzem Knoblauch
Honig-Sesam-Glasur

16

GERÖSTETES MARKBEIN

Rosmarin-Honig
karamellierte Zwiebelemulsion & Röstbrot

16

Salat

KOPFSALAT HERZ

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

GÜGGELI-LEBERLISALAT

Blattsalat
gebratene Guggelileber mit Schalotten
Rosmarinbutter
19

SOMMER BLATTSALAT

Mit Pfirsich, Basilikum,
Datterini-Tomaten & Fenchel
16

Suppe

GAZPACHO ANDALUZ

Erfrischend kalt
Mit Tomaten, Gurken & Peperoni
Etwas Minze & Olivenöl
Dazu geröstetes Tomaten-Brot
14

Güggeli

GÜGGELI DIAVOLO

Am Tisch flambiert mit
Calvados
Chili-Rauchbutter
37

GANZES GÜGGELI 500 G

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

Flisch

A A R G A U E R R I N D S H U F T - S T E A K

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

45

R O S A G E B R A T E N E R T A F E L S P I T Z

Rauchpaprika-Kartoffel, Kohlrabi,
Speckzwetschge

42

A L P E N L A M M R Ü C K E N

Aus dem Muotathal
Dazu geschmorte Spitzpaprika,
knusprige Kartoffeln, Ratatouille
Thymian-Jus

48

R I N D S F L A N K S T E A K

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

44

Z A R T E R E H S C H N I T Z E L

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

43

K N U S P R I G E K A L B S M I L K E N

Auf Zitronen-Rosmarin-Risotto
dünstete Speckbohnen
Kalbsjus

39

Fisch

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

Auf Safran Risotto mit Pfirsich &
Basilikum
dazu marinierter Fenchelsalat
Beurre Blanc

47

ALPEN LACHSFORELLEN- FILET

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

38

Vegi

STEINPILZ RISOTTO

Tessiner Natrano Risotto aus Ascona
Frisch geröstete, Steinpilze, Thymian &
Schalotten

39

Beilagen

Pommes-Frites

6

Speck-Kartoffeln, Süsskartoffel-
Pommes

8

Risotto, Gemüse

9

Dessert

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

JOGHURT AUS WOHLenschWIL

Joghurt-Espuma, marinierte Weinberg-
Pfirsiche, Basilikum Glacé

16

BAUMNUSS - KARAMELL TARTE

Doppelrahm-Meringues-Glacé
Birnenengel

13

WEISSES KAFFEE - MOUSSE

mit weisser Schokolade, Kaffeeegel und
Mandel-Schokoladen-Crunch

12

UNSER EISKAFFEE

Gerührt mit Kaffeelikör

9,5 / 13

GLACÉ

Vanille, Creme de Whiskey, Mocca, Doppelrahm-Meringues,
Haselnuss-Krokant, Kokos, 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

Toscana
9

PORTO COLHEITA 2013

Niepoort Vinhos
Porto, 2013
5cl 11

HASELNUSS - KROKANT

Baileys
13

GELATO AFFOGATO

Vanilleglace
Espresso
11

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 Metz, 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.