

GÜGGELI BÄREN

Liebe Gäste

Entdecken Sie bei uns regionale Köstlichkeiten, kreiert mit Liebe und Sorgfältigkeit. Unsere Speisekarte widerspiegelt die Vielfalt der Region und lädt Sie zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis ein.

Geniessen Sie die Frische und Qualität unserer sorgfältig ausgewählten Zutaten, die wir von vertrauenswürdigen lokalen Lieferanten beziehen.

Wir heissen Sie herzlich willkommen und freuen uns darauf, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihr GuggeliBären Team

Apéro

KALAMATA OLIVEN

frische Kräuter, Olivenöl

8.5

BÄREN APÉRO-PLÄTTLI

Brustknusperli by Varathans

Curry-Mango Dip

14

RHABARBER SPRITZ 0%

Hausgemachter Rhabarber Sirup

Wild-Berry Schweppes,

Martini Floreale

10

RHABARBER SPRITZ

Hausgemachter Rhabarber Sirup

Prosecco, Martini Bianco

12

NEGRONI / ZEGRONI

Gin, Campari, Wehrmut

14.5 / 13

PFIRSICH MARTINI

Alkoholfrei

8

WILDBERRY MARTINI

Alkoholfrei

8

Vorspeisen

GÜGGELI - LEBERTERRINE MIT MORCHELN

im Pistazienmantel
Gartenkresse & Friséesalat
Rhabarber-Chutney

18

ONSEN - EI

Mönchsbar, Topinamburchips &
Beeler Chogele

16

KARAMELISIERTER FRISCHKÄSE

Auf Kräutersalat
Randen & Rhababer

16

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH

Vom Kräuterschwein
Marinierte Gurken mit Sesam & Chili
Szechuan-Emulsion

17

SWISS LACHS TATAR
Aperol-Gel, Yuzu und Wasabi-Emulsion
Pappadams

25

Salat

GÜGGELI - LEBERLISALAT

Blattsalat
gebratene Guggelileber mit Schalotten
Rosmarinbutter

19

PUNTARELLE SALAT

Blutorangen, fritierter Knoblauch, Kapern &
Parmesan

16

3 Gebratene Riesencrevetten

+8

FRÜHLINGS BLATTSALAT

Bunte Radiesli, grüner Spargel
Himbeer-Vinaigrette

13

Suppe

TOPINAMBUR SUPPE

Roter Curry-Schaum
Sot-l'y-laisse Spiessli

14

KARTOFFELCREME - SUPPE

Sauerrahm
und Rauchlachstatar

15

Güggeli

GANZES GÜGGELI 500G

Unser Klassiker, frisch aus dem Ofen

Bärlauch, Rosmarin, Chili oder

Knoblibutter

35

GÜGGELI KNUSPERLI

Auf buntem Blattsalat

Pommes-Frites

Curry-Mangosauce

34

CRISPY CHICKEN BURGER

Knusprige Pouletbrust im Brioche Bun

Coleslaw-Salat

Süsskartoffel-Pommes

32

GÜGGELI DIAVOLO

Am Tisch flambiert mit

Calvados

Chili-Rauchbutter

35

GÜGGELI-FILET IM SPECKMANTEL

Süsskartoffel-Limetten Stampf

Rote Zwiebeln & frittiertes Knoblauch

Pak Choi

32

SPIESSLI

Klein 17

Gross 27

FLÜGELI

Klein 15

Gross 25

Fleisch

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Kartoffel-Bärlauch Gnocchi
Pak-Choi
Portwein Jus
39

RINDSHOHRÜCKEN

gebratener grüner Spargel
Kartoffel-Topinambur Gröstel
Bärlauchbutter
48

LAMMHAXE

Sanft geschmort
Kartoffel-Erbсен Stampf
junges Frühlings Gemüse
49

SCHWEINSFILET MEDALLION

Hausgemachte Tagliolini & junge Rübli
Morchel-Rahmsauce
43

HANGING TENDER 200G

Rosa gebraten
Whiskey-Pfeffer-Jus
Süßkartoffel-Pommes
39

Fisch

RÖMERSWILER SAIBLING

Gebraten in Zitronenbutter
Brennessel-Risotto
Kräuterfenchel & Safranschaum

43

GEBRATENER PULPO

Auf Sardischem Tomaten-Sugo
Schwarze Tagliatelle mit Mönchsbart
Chorizo & Harissa-Creme

41

Vegi

VEGATARISCHE CAPUNS

Rahm-Wirz
Röstzwiebeln & Alp Sbrinz

34

EIERSCHWÄMMLI RAVIOLI

Champagner-Kerbel Sauce
grüner Spargel
geschmolzene Datterini Tomaten

35

Beifagen

Pommes Frites, Süsskartoffel-Pommes

6

Bratkartoffeln, Risotto, Tagliolini

7

Gemüse

9

Dessert

**ROLF BEELER'S
KÄSE AUSWAHL**
Bündner Birnbrot, Birnensenf
Klein 13 Gross 19

BANANENSPLIT 2.0
Vanilleglacé, Bananen Espuma,
Schoggi-Erde & Mandelcrumbel
12

TABAKMOUSSE
Granité, Whiskey &
weisse Schokoladenperlen
15

RHABARBER TARTE TATIN
Hausgemachtes Rhabarber-Glacé
15

**SCHOKOLADENKÜCHLEIN
"BÄREN"**
Mit flüssigem Kern
Mango-Sorbet
15

UNSER EISKAFFEE
Gerührt mit Kaffeelikör
13

GLACÉ
Vanille, Schokolade, Haselnuss-Krokant, Doppelrahm-Meringue, Mocca, Sauerrahm,
Pistazie, Amaretto

SORBET
Mandarine, Zitrone, Zwetschge, Mango, Passionsfrucht
Kugel 5.-

ZUSÄTZLICH RAHM
1.5

Zum Abschluss

ZWETSCHGENSORBET

Vieille Prune

10

HASELNUSSGLACE

Baileys

10

GELATO AFOGATO

Vanilleglace

Espresso

9

VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO

Malvasia Bianca, Sangiovese

Toscana Centrale, Fontodi, 2011

4cl / 18

GRAPPA 2CL

CHARDONNAY DI NONINO

Monovitigno Barrique

12

TRE SOLI TRE

Nebbiolo da Barolo

17

MARC 2CL

STERNEN MARC

Weingut Sternen Würenlingen

13

Lieferanten Herkunft

GÜGGELI

KNEUSS Güggeli, Mägenwil

FLEISCH

Metzgerei Heinzer, Muotathal
Dubno, Hendschiken

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Frische Paradies, Zürich
Fideco, Murten

GEMÜSE FRÜCHTE KRÄUTER PILZE

Jehle AG, Mellingen
Dubno, Hendschicken

KÄSE

Rolf Beeler, Mellingen

BROT

Bäckerei Meier, Mägenwil

WILD

Wir beziehen unser Wild aus den
Regionalen Jagdgebieten

HERKUNFT

Güggeli - Schweiz
Schwein - Schweiz
Rind - Schweiz
Entenbrust - Frankreich
Pulpo - Atlantik
Kalbfleisch - Schweiz
Crevetten - Vietnam
Lamm - Schweiz
Lachs - Schweiz
Saibling - Schweiz

HABEN SIE ALLERGIEN?

Unsere Mitarbeiter sind bestens
informiert und geben Ihnen gerne
Auskunft.