

# 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-Erbesen Stampf  
junges Frühlings Gemüse  
49

## SCHWEINSFILET MEDALLION

Hausgemachte Tagliolini & junge Rüebli  
Morchel-Rahmsauce  
43

## HANGING TENDER 200G

Rosa gebraten  
Whiskey-Pfeffer-Jus  
Süskartoffel-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

## **G Ü G G E L I**

KNEUSS Guggeli, Mägenwil

## **F L E I S C H**

Metzgerei Heinzer, Muotathal  
Dubno, Hendschiken

## **F I S C H & M E E R E S F R Ü C H T E**

Frische Paradies, Zürich  
Fideco, Murten

## **G E M Ü S E F R Ü C H T E K R Ä U T E R P I L Z E**

Jehle AG, Mellingen  
Dubno, Hendschicken

## **K Ä S E**

Rolf Beeler, Mellingen

## **B R O T**

Bäckerei Meier, Mägenwil

## **W I L D**

Wir beziehen unser Wild aus den  
Regionalen Jagdgebieten

## **H E R K U N F T**

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

## **H A B E N S I E A L L E R G I E N ?**

Unsere Mitarbeiter sind bestens  
informiert und geben Ihnen gerne  
Auskunft.