

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

ZUM TEILEN

GANZE BRETONISCHE ARTISCHOCKE

Vinaigrette und Aioli

16

BÄREN APÉRO-PLÄTTLI

Brustknusperli by Varathans

Curry-Mango Dip

14

ASPIDE SPRITZ

Unsere Alternative zum Aperol Spritz
Blutorangenlikör, Ginger Ale & Prosecco

12

HAUSGEMACHTER EISTEE

Zitrone & Minze

3dl 5.- / 5dl 7,5

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco

13

MANDARINEN-ROSMARIN SPRITZ 0%

Rosmarin Tonic, hausgemachter
Mandarinensirup, alkoholfreier Gin

12

NEGRONI

Gin, Campari, Wehrmut

12

WILDBERRY MARTINI

Alkoholfrei

8

Vorspeisen

GÜGGELI - LEBERTERRINE

im Pistazienmantel
Gartenkresse & Friséesalat
Rhabarber-Chutney

18

PULPO SALAT

mit Fenchel, Oliven & Kartoffeln
gebratene Wassermelone

25

CREMIGE BURRATA

Auf Tomaten-Pfirsich Tarte
Wildkräuter Salat & altem Balsamico

17

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH

Vom Kräuterschwein
Marinierte Gurken mit Sesam & Chili
Yuzu Perlen

18

VITELLO TONNATO

Rosa gebratene Kalbsschulter
hausgemachte Thunfisch Sauce
frittierte Kapern & Oliven
geröstetes Giabatta

23

Salat

GÜGGELI-LEBERLISALAT

Blattsalat
gebratene Guggelileber mit Schalotten
Rosmarinbutter

19

JUNGER SPINATSALAT

gegrillter Pfirsich, Fenchel, Oliven &
Pistazien

Zitronen-Vinaigrette

14

3 Gebratene Riesencrevetten

+8

SOMMER BLATTSALAT

Bunte Datterini Tomaten, Wassermelone &
Feta

13

Suppe

ZITRONENGRAS

SUPPE

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

15

MELONEN DREIERLEI

Geeiste Melonen Kaltschale,
marinierte Melonenkugeln &
Melonen-Granité

12

Güggeli

GANZES GÜGGELI 500G

Unser Klassiker, frisch aus dem Ofen
Rosmarin, Chili, Pfeffer-Whiskey
oder Knoblibutter

35

GÜGGELI KNUSPERLI

Auf buntem Blattsalat
Pommes-Frites
Curry-Mangosauce

34

CRISPY CHICKEN BURGER

Knusprige Pouletbrust im Brioche Bun
Coleslaw-Salat, Speck-Konfi, Avocado
& Curry-Mango Dip
Süskartoffel-Pommes

32

GÜGGELI DIAVOLO

Am Tisch flambiert mit
Calvados
Chili-Rauchbutter

35

POULETBRUST SUPRÊME

Auf buntem Tomaten Risotto
frischer Basilikum
Mozzarella Espuma

37

SPIESSLI

Klein 17
Gross 27

FLÜGELI

Klein 15
Gross 25

Fleisch

RINDS FLANK STEAK

Rosa gebraten
Pfeffer-Whiskey Butter
Süsskartoffel-Pommes

41

SCHNITZEL VOM SOMMERBOCK

Aus Aargauer Jagd
Buntes Sommer Gemüse & Spätzli
Weisser, gebratener Pfirsich
Fichtenjus

45

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Geräuchertes Kartoffel-Espuma
Pak-Choi
Portwein Jus

39

SCHWEINSFILET

vom Kräuterschwein
Grillgemüse und Speck-Kartoffeln
Karamellisierter Zwiebel-Jus

39

RINDS SHORT RIPS

Hausgemachte BBQ Sauce
Mais Rips mit Limette
Süsskartoffel-Pommes

45

Fisch

RÖMERSWILER SAIBLING

Gebraten in Zitronenbutter
Spinat-Risotto
Kräuterfenchel & Safranschaum

43

Vegi

FRISCHE EIERSCHWÄMMLI

Hausgemachte Tagliolini, frische
Kräuter, Sherry & Tomatenwürfel

33

FONDUE RAVIOLI

Champagner-Kerbel Sauce
Gebratene Aprikosen & Lauchstroh

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

ERDBEER & BASILIKUM
frische Erdbeeren & Himbeergel
Basilikum-Glacé
13

TABAKMOUSSE
Granité, Whiskey &
weisse Schokoladenperlen
15

FEIGEN TARTE TATIN
Sauerrahm-Tonka Glacé
16

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

UNSER EISKAFFEE
Gerührt mit Kaffeelikör
13

GLACÉ
Vanille, Schokolade, Haselnuss-Krokant, Kokos, Mocca, Sauerrahm,

SORBET
Mandarine, Zitrone, Erdbeer, Mango, Passionsfrucht, Ananas
Kugel 5.-

ZUSÄTZLICH RAHM
1.5

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zum Abschluss

SCROPPINO

Zitronensorbet, Prosecco, Vodka und
frische Minze

13

ZWETSCHGENSORBET

Vieille Prune

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 Guggeli, 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

Guggeli - Schweiz
Schwein - Schweiz
Rind - Schweiz
Entenbrust - Frankreich
Pulpo - Atlantik
Kalbfleisch - Schweiz
Crevetten - Vietnam
Hummer - Atlantik
Saibling - Schweiz
Wild - Aargau

HABEN SIE ALLERGIEN?

Unsere Mitarbeiter sind bestens
informiert und geben Ihnen gerne
Auskunft.