

Menu Vorschläge

Bankettvorschläge für einheitliche Menus ab 10 Personen

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Nachfolgend finden Sie diverse Menu-Komponenten welche Sie zu einem einheitlichen Menu zusammen stellen können.

Finden Sie Ihr Lieblingsgericht nicht auf der Liste oder haben schon ganz klare Vorstellungen, was Sie haben möchten?

Kontaktieren Sie uns und wir werden die perfekte Lösung finden.

Alle unsere Gerichte können in der Portionengrösse auf den Menu-Umfang angepasst werden.

Natürlich finden bei uns auch Vegetarier / Veganer das Richtige. Wir bitten um vorherige Absprache. Ebenfalls bei Allergien und Intoleranzen.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mehrwertsteuer. Wir behalten uns vor, bei massiven Preissprüngen unsere Preise anzupassen. Natürlich mit vorheriger Absprache.

Die Personen Anzahl kann bis 24h vor dem Anlass angepasst werden. Gäste welche am Tag des Anlasses nicht erscheinen, werden in Rechnung gestellt.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Zusammenstellen Ihres Menus. Sollten Sie weitere Fragen haben oder ein persönliches Gespräch wünschen, kontaktieren Sie uns.

Mit kulinarischen Grüssen

Ihr GuggeliBären Team



Wünschen Sie vor Ihrem Anlass einige
Apero-Häppli? Hier finden Sie eine
Auswahl

Nüssli & Chips (je 1 Schale)	9
Oliven & Parmesan (je 1 Schale)	16
Mini Schinkengipfel	stk. 3.-
Mini Chäschüechli	stk. 3.-
Güggeli Mignon-Spiessli	3,5
Güggeli Party-Flügeli	2,5
Güggeli Terrine im Glas	3,5
Rauchlachs Pumpernickel	4
Rindstatar im Knusperboden	4
Weichkäse auf Birnbrot	3,5
Cous-cous Salat mit Gebratener Crevette	5
Griechischer-Salat mit Feta im Gläsli	3,5
Melonen-Rohschinken Spiessli	4
Zitronengras-Suppe mit Guggelifilet-Spiessli	4
Speck-Dattel-Spiessli (3stk)	3

Suppe und Salat

SOMMER BLATTSALAT	13
Feta, Wassermelone & Datterini-Tomaten	
JUNGER SPINATSALAT	14
Gebratener Pfirsich, Pistazien und Oliven	
GÜGGELI-LEBERLI SALAT	18
Bunter Blattsalat mit gebratener Güggeli-Leber, Rosmarinbutter	
CESAR SALAT	17
Gebratene Poulet-Spiessli, Croutons, Parmesandressing	
KÜRBIS-VANILLE CREMESUPPE	13
Mit Sot-l'y-laisse Spiessli	
AARGAUER RÜEBLISUPPE	12
MELONEN DREIERLEI	13
Geeiste Melonensuppe, marinierte Melonen-Kugeln & Melonen-Granité	
ZITRONENGRAS-KOKOSSUPPE	15
Riesencrevette	

Vorgerichte

GÜGGELI-LEBERLI TERRINE	16
Rhabarber Chutney, Gartenkresse & Frisée	
FRISCHLACHS TATAR	16
Mit Avocado, Passionsfrucht & Zitronengras	
RINDSFILET TATAR	24
Haselnuss & Frischen Kräutern	
GÜGGELI-KNUSPERLI SALAT	15
Kleiner Blattsalt & Mango-Currydip	
VITELLO TONNATO	23
Hausgemachte Thunfischsauce, frittierte Kapern & Oliven	
HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI	21
Mit saisonalen Pilzen und frischen Kräutern	

Güggeli

GANZES GÜGGELI 500G	33
Rosmarin, Chili, Limonen oder Knoblibutter	
GÜGGELI KNUSPERLI	35
BunterWintersalat, Pommes-Frites, Curry-Mangosauce	
GÜGGELI DIAVOLO	35
Flambiert mit Calvados, Chili-Rauchbutter	
GÜGGELI-FILET IM SPECKMANTEL	29
Safran-Risotto, Sommergemüse & Rosmarinjus	
GEBRATENES POULETBRUST-SUPRÊME	34
Bratkartoffeln & Sommergemüse, Chillibutter	
CRISPY CHICKEN BURGER	32
Im Brioche Bun, Avocado, Cole Slaw & Speck-Konfi Süsskartoffel Pommes	
COQ-AU-VIN	36
In Rotwein geschmort mit Würzelgemüse dazu Kartoffelstock	
POULETBRUST- STROGANOFF	36
Paprika-Sauerrahmsauce, hausgemachte Spätzli	

Fleisch

AARGAUERBRATEN	35
Zwetschgensauce, Kartoffelstock, Rüebl	
RINDSFILET TOURNEDOS 180G	57
Hausgemachte Tagliolini, gebratene Zucchetti, Rosmarinjus	
SCHWEINSFILET AN PFEFFER-WHISKEYSAUCE	42
Tagliolini und Saisongemüse	
RINDSSCHMORBRATEN "BURGUNDER ART"	37
Kartoffelstock und glasierte Rüebl	
RINDS FLANK-STEAK	41
Rosa gebraten mit Whiskey-Pfeffer Sauce dazu Süsskartoffel-Pommes	
ROASTBEEF AUS DEM OFEN MIT BEARNAISE	48
Bratkartoffeln und Saisongemüse	
LAMMRÜCKEN ROSA GEBRATEN	57
Bratkartoffeln, grüne Bohnen und Rosmarinjus	

Fisch

SEETEUFEL FILET GEBRATEN	53
Safranrisotto, Mangold, Krustentier-Schaum	
SAIBLINGSFILET AUS DEM DAMPF	42
Bunte Kartoffeln und Fenchel, Tomatenvinaigrette	
LACHSFILET GEBRATEN	34
Auf Blattspinat und Gemüsereis, Safran Beurre Blanc	
RIESENCREVETTEN-SPIESS	36
Auf bunten Gemüse dazu Safran Risotto & Sesamvinaigrette	

Vegetarisch

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI	35
dazu frische Pilze der Saison, Kräuter & Tomatenwürfel	
FONDUE RAVIOLI	35
Champagner-Kerbelsauce, Lauchstroh & gebratene Aprikosen	
ROTES GEMÜSE-CURRY	32
mit Kokosmilch, Zitronengras & Basmatireis	

Dessert

HAUSGEMACHTES SCHOGGICHÜECHLI Flüssiger Kern mit Vanilleglace	15
CREMA CATALANA Sorbet	12
SAISONALE TARTE TATIN Mit passendem Glace	16
SCHOGGIMOUSSE auf marinierten Früchten	15
ERDBEER-HIMBBER SALAT Hausgemachtes Basilikum-Glacé	13
MANGO-BLAUBEER SALAT Mango Sorbet	12
UNSER EISKAFFEE Gerührt mit Kaffeelikör, Schlagrahm	13
ROLF BEELER'S KÄSEAUSSWAHL Bündner Birnbrot, Hagebuttensenf	12 / 18