

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
Aperol-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	6
Rauchlachs Pumpernickel	6
Rindstatar im Knusperboden	6
Weichkäse auf Birnbrot	6
Cous-cous Salat mit Gebratener Crevette	7,5
Griechischer-Salat mit Feta im Gläsli	5
Melonen-Rohschinken Spiessli	6
Zitronengras-Suppe mit Guggelifilet-Spiessli	6,5
Speck-Dattel-Spiessli	3

Suppe und Salat

HERBSTBLATTSALAT	12
Marroni, Birne & Kürbisstreifen	
NÜSSLISALAT	13
Speckdattel, Croutons	
GÜGGELI-LEBERLI SALAT	18
Bunter Blattsalat mit gebratener Güggeli-Leber, Rosmarinbutter	
CESAR SALAT	17
Gebratene Poulet-Spiessli, Croutons, Parmesandressing	
KÜRBIS-VANILLE CREMESUPPE	12
Mit Sot-l'y-laisse Spiessli	
AARGAUER RÜEBLISUPPE	12
KARTOFFELCREMESUPPE	18
mit Sauerrahm & Rauchlachstatar	
ZITRONENGRAS-KOKOSSUPPE	15
Riesencrevette	

Vorgerichte

GÜGGELI-LEBERLI TERRINE	16
Kürbissalat & Preiselbeerchutney	
FRISCHLACHS TATAR	16
Mit Avocado, Passionsfrucht & Zitronengras	
WASSERBÜFFELTATAR	23
Haselnuss & Frischen Kräutern	
GÜGGELI-KNUSPERLI SALAT	15
Kleiner Blattsalt & Mango-Currydip	
KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH	18
Vom Kräuterschwein, auf Chabissalat	
HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI	21
Mit saisonalen Pilzen und frischen Kräutern	

Güggeli

GANZES GÜGGELI 500G	33
Rosmarin, Chili, Limonen oder Knoblibutter	
GÜGGELI KNUSPERLI	31
Bunter Herbstsalat, Pommes-Frites, Curry-Mangosauce	
FRIED GÜGGELI	29
Knusprig frittiert, Coleslaw-Salat, Süsskartoffelpommes	
GÜGGELI DIAVOLO	35
Flambiert mit Calvados, Chili-Rauchbutter	
GÜGGELI-FILET IM SPECKMANTEL	29
Randenrisotto, Honig-Pastinaken, Rosmarinjus	
GEBRATENES POULETBRUST-SUPRÊME	34
Bratkartoffeln, Herbstgemüse, Rotweinjus	
GÜGGELI-SCHENKELRAGOUT	28
Geschmort in Sauser, Rosenkohl & Marroni dazu Tessiner Polenta	
COQ-AU-VIN	36
In Rotwein geschmort mit Würzelgemüse dazu Kartoffelstock	
POULETBRUST- STROGANOFF	36
Paprika-Sauerrahmsauce, hausgemachte Spätzli	

Fleisch

AARGAUERBRATEN 2.0	35
Zwetschgensauce, Riesenkrokette, Rüeblì	
OSSOBUCO GREMOLATA	45
Geschmorte Kalbshaxe, Safranrisotto & Wurzelgemüse	
RINDSFILET TOURNEDOS	55
Hausgemachte Tagliolini, gebratene Zucchetti, Rosmarinjus	
SCHWEINSFILET AN PFEFFER-WHISKEYSAUCE	39
Tagliolini und Saisongemüse	
RINDSSCHMORBRATEN "BURGUNDER ART"	36
Kartoffelstock und glasierte Rüeblì	
ROASTBEEF AUS DEM OFEN MIT BEARNAISE	48
Bratkartoffeln und Saisongemüse	
LAMMRÜCKEN ROSA GEBRATEN	45
Bratkartoffeln, grüne Bohnen und Rosmarinjus	

Fisch

ALPENZANDERFILET GEBRATEN	48
auf Rahmsauerkraut dazu Speckknödel und Apfel Beurre Blanc	
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	
AUBERGINEN-RAVIOLI	35
Geschwenkt in Salbeibutter, Oliven und Salzzitrone	
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
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL mit Vanillesauce	15
PISTAZIE-QUITTE Pistazienbisquit, Quittenkompott, Cassissorbet	14
VERMICELLES Schlagrahm & Meringues	12
UNSER EISKAFFEE Gerührt mit Kaffeelikör, Schlagrahm	13
ROLF BEELER'S KÄSEAUSSWAHL Bündner Birnbrot, Hagebuttensenf	12/18