DIENSTAG, 27.10.2026

Mittagsmenü

TAGESSUPPE 6,5

TAGESSALAT 6

GÜGGELI

Seoul Chicken Bowl
Teriyaki-Pouletbrust | Reis | Kimchi | eingelegter Rettich | Sesamgurken | Gochujang-Mayo
24

SAISON

Rindshuft-Schnitzel «Jäger Art»
Waldpilz-Speck-Rahmsauce | Steinpilz-Risotto | glasierter Rosenkohl
28

BUSINESS

Rosa gebratene Lammhüfte
Kartoffel-Kürbis-Stampf | geschmorte Schalotten | wilder Broccoli | Rosmarin-Thymian-Jus
35

VEGI

Randen-Gnocchi «Herbstliebe»
Salbeibutter | Geissenfrischkäse | karamellisierte Birne | Baumnüsse | Federkohl
23

DESSERT

Crema Catalana
Karamellkruste
5

MITTAGSWEIN

WEISSWEIN

Saturn
Pinot Gris aus dem Barrique
Weinstern Wettingen, 2022
8

ROSÉ

Ultimate Provence
Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle
MDCV Châteaux & Vignobles en Provence
10

ROTWEIN

San Giù
Cabernet Sauvignon, Syrah, Gaglioppo
Cantine Bruni, 2023
10

À-LA-CARTE-KLASSIKER

Aargauer Rehpfeffer
Mit Speck, Pilzen & Perlzwiebeln
Dazu geschabte Spätzli, Apfel-Rotkraut Maroni & Preiselbeeren
39

Güggeli-Gordon Bleu
Gefüllt mit Muotathaler Urwald-Schinken und Alpkäse, dazu Schnittlauch-Dip, Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren
39

Güggeli-Knusperli
Bunter Herbst-Blattsalat, Pommes frites und Curry-Mango-Dip
39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion. Crevetten Vietnam

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Änderungen vorbehalten

MITTWOCH, 28.10.2026

Mittagsmenü

TAGESSUPPE
6,5

TAGESSALAT
6

GÜGGELI

Zürcher Pouletgeschnetzeltes
Champignon-Rahmsauce | Butterrösti | glasierte Rüebli
26

SAISON

Rindshuft-Schnitzel «Jäger Art»
Waldpilz-Speck-Rahmsauce | Butterspätzli | glasierter Rosenkohl
28

BUSINESS

Rosa gebratene Lammhüfte
Kartoffel-Kürbis-Stampf | geschmorte Schalotten | wilder Broccoli | Rosmarin-Thymian-Jus
35

VEGI

Randen-Gnocchi «Herbstliebe»
Salbeibutter | Geissenfrischkäse | karamellisierte Birne | Baumnüsse | Federkohl
23

DESSERT

Crema Catalana
Karamellkruste
5

MITTAGSWEIN

WEISSWEIN

Saturn
Pinot Gris aus dem Barrique
Weinstern Wettingen, 2022
8

ROSÉ

Ultimate Provence
Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle
MDCV Châteaux & Vignobles en Provence
10

ROTWEIN

San Giù
Cabernet Sauvignon, Syrah, Gaglioppo
Cantine Bruni, 2023
10

À-LA-CARTE-KLASSIKER

Aargauer Rehpfeffer
Mit Speck, Pilzen & Perlzwiebeln
Dazu geschabte Spätzli, Apfel-Rotkraut
Maroni & Preiselbeeren
39

Güggeli-Gordon Bleu
Gefüllt mit Muotathaler Urwald-Schinken und Alpkäse, dazu Schnittlauch-Dip, Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren
39

Güggeli-Knusperli
Bunter Herbst-Blattsalat, Pommes frites und Curry-Mango-Dip
39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion. Crevetten Vietnam

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Änderungen vorbehalten

DONNERSTAG, 29.10.2026

Mittagsmenü

TAGESSUPPE
6,5

TAGESSALAT
6

GÜGGELI

Güggeli-Metzgete
Güggeli-Leberwurst | Apfel-Sauerkraut | knusprige Kartofeln | Röstzwiebeln | Senf-Jus
22

SAISON

Rindshuft-Schnitzel «Jäger Art»
Waldpilz-Speck-Rahmsauce | Butterspätzli | glasierter Rosenkohl
28

BUSINESS

Rosa gebratene Lammhüfte
Kartoffel-Kürbis-Stampf | geschmorte Schalotten | wilder Broccoli | Rosmarin-Thymian-Jus
35

VEGI

Randen-Gnocchi «Herbstliebe»
Salbeibutter | Geissenfrischkäse | karamellisierte Birne | Baumnüsse | Federkohl
23

DESSERT

Crema Catalana
Karamellkruste
5

MITTAGSWEIN

WEISSWEIN

Saturn
Pinot Gris aus dem Barrique
Weinstern Wettingen, 2022
8

ROSÉ

Ultimate Provence
Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle
MDCV Châteaux & Vignobles en Provence
10

ROTWEIN

San Giù
Cabernet Sauvignon, Syrah, Gaglioppo
Cantine Bruni, 2023
10

À-LA-CARTE-KLASSIKER

Aargauer Rehpfeffer
Mit Speck, Pilzen & Perlzwiebeln
Dazu geschabte Spätzli, Apfel-Rotkraut
Maroni & Preiselbeeren
39

Güggeli-Gordon Bleu
Gefüllt mit Muotathaler Urwald-Schinken und Alpkäse, dazu Schnittlauch-Dip, Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren
39

Güggeli-Knusperli
Bunter Herbst-Blattsalat, Pommes frites und Curry-Mango-Dip
39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion. Crevetten Vietnam

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Änderungen vorbehalten

FREITAG 29.10.2026

Mittagsmenü

TAGESSUPPE 6,5

TAGESSALAT 6

GÜGGELI

Rotes Thai Poulet Curry
Poulet | rotes Kokos-Curry | Zitronengras | Asia-Gemüse | Basmatireis | Koriander | Erdnüsse
25

SAISON

Rindshuft-Schnitzel «Jäger Art»
Waldpilz-Speck-Rahmsauce | Butterspätzli | glasierter Rosenkohl
28

BUSINESS

Rosa gebratene Lammhüfte
Kartoffel-Kürbis-Stampf | geschmorte Schalotten | wilder Broccoli | Rosmarin-Thymian-Jus
35

VEGI

Randen-Gnocchi «Herbstliebe»
Salbeibutter | Geissenfrischkäse | karamellisierte Birne | Baumnüsse | Federkohl
23

DESSERT

Crema Catalana
Karamellkruste
5

MITTAGSWEIN

WEISSWEIN

Saturn
Pinot Gris aus dem Barrique
Weinstern Wettingen, 2022
8

ROSÉ

Ultimate Provence
Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle
MDCV Châteaux & Vignobles en Provence
10

ROTWEIN

San Giù
Cabernet Sauvignon, Syrah, Gaglioppo
Cantine Bruni, 2023
10

À-LA-CARTE-KLASSIKER

Aargauer Rehpfeffer
Mit Speck, Pilzen & Perlzwiebeln
Dazu geschabte Spätzli, Apfel-Rotkraut Maroni & Preiselbeeren
39

Güggeli-Gordon Bleu
Gefüllt mit Muotathaler Urwald-Schinken und Alpkäse, dazu Schnittlauch-Dip, Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren
39

Güggeli-Knusperli
Bunter Herbst-Blattsalat, Pommes frites und Curry-Mango-Dip
39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion. Crevetten Vietnam

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Änderungen vorbehalten