

# GÜGGELI BÄREN

Herbstliche Genüsse – Regional. Wild.  
Nachhaltig.

Mit der Fülle und Wärme des Herbstes laden wir Sie ein, die kulinarischen Höhepunkte dieser Jahreszeit zu entdecken. Im Mittelpunkt stehen Wildspezialitäten aus den umliegenden Wäldern, die wir mit Respekt für das Tier und die Natur verarbeiten – vom ganzen Tier bis hin zu raffinierten Details.

Unsere Gerichte verbinden kräftige, erdige Aromen mit saisonalen Begleitern wie Pilzen und Beeren – ein Fest für alle Sinne und ein Stück authentischer Herbst auf dem Teller.

Guten Appetit – und herzlich willkommen!

Ihr GüggeliBären-Team

# Apéro

## ZUM TEILEN

### BÄREN APÉRO-PLÄTTLI

Brustknusperli by Varathans

Curry-Mango Dip

22

### WILDER APERO

Rehmostbröckli, Wildschwein-

Schneuggerli, Rauchwurst

dazu Feigensenf und frisches Brot

21

### GOLDENER HERBST

Hausgemachter Quitten-Rosmarin Sirup

Martini Bianco, Rosmarin-Tonic

13

### SARTI SPRITZ

Blutorangen-Likör

Prosecco & Soda

12

### NEGRONI

Gin, Campari, Wehrmut

12

### ALKOHOLFREIER PROSECCO

Bianco

7

### HAUSEMACHTER EISTEE

Zitrone-Rosmarin

3dl 5,5.- / 5dl 7,5

### FIZZY GRAPEFRUIT

Gazzosa Ticinese

8

### WILDBERRY MARTINI

Alkoholfrei

8

# Vorspeisen

## GÜGELI-LEBER MOUSSE

Balsamico-Feigen & Rauchmandeln  
Geröstetes Sauerteig-Brot

19

## KALBSZUNGE

In feinen Tranchen  
bunter Rettich, Apfel-Vinaigrette  
Frischer Meerrettich

17

## ONSEN-EI

Sanft pochiertes Ei  
Auf Blattspinat & Kartoffelschaum

16

Zusätzlich Aargauer Rehmostbröckli  
+5.-

## GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

Junger Spinat, Blumenkohl-Püree,  
Pinienkerne  
Passionsfrucht Beurre-Blanc

23

## GEBRANNTER FRISCHKÄSE

Auf Randen-Birnen Tarte  
Kräutersalat mit Preiselbeeren

17

## WEISSE R TRÜFFEL

frisch gehobelt (3g)  
Auf hausgemachten Tagliolini  
35

## CRYSTAL AUSTERN - FRANKREICH

Zart salzig und elegant mineralisch.  
Serviert auf Eis mit Zitrone oder Schalotten-Vinaigrette  
Stk. 8.-

## REH-CANNELLONI

Aargauer Reh-Ragù  
Kartoffelschaum, Alp-Sbrinz & Bratapfel-Creme  
22

# Saft

## GÜGGELE-BERLISALAT

Blattsalat

gebratene Güggelileber mit Schalotten

Rosmarinbutter

19

## PUNTARELLE SALAT

Tarocco-Orangen, frittierter Knoblauch, Kapern &

Parmesan

16

## FREILAND NÜSSLISALAT

Aus Birmenstorf

Mit Speck, Maroni & Birnen

17

## SPINAT SALAT

Junger Spinat, Chili-Sesam Vinaigrette

marinierte Ananas

Honig-Cashew-Kerne

15

# Suppe

## WALDTEE

Wildkraftbrühe vom Aargauer Reh

Aargauer Port, Arve & Steinpilz-

Caramelle

16

## KARTOFFEL CREME SUPPE

Rauchlachs Tatar mit Sauerrahm

Senf-Glacé

15

# Güggeli

## G A N Z E S   G Ü G G E L I   5 0 0 G

Unser Klassiker, frisch aus dem Ofen

Rosmarin, Chili, Knoblibutter

35

## G Ü G G E L I   K N U S P E R L I

Auf buntem Blattsalat

Pommes-Frites

Curry-Mangosauce

36

## G Ü G G E L I   G O R D O N   B L E U

gefüllt mit Moutathaler Urwald-

Schinken und Alpkäse

Schnittlauch-Dip

Kartoffel-Kräuter Salat, Preiselbeeren

38

## G Ü G G E L I   D I A V O L O

Am Tisch flambeiert mit

Calvados

Chili-Rauchbutter

37

## P O U L E T B R U S T - S U P R È M E

Auf der Haut gebraten

Steinpilz Risotto & bunter Blumenkohl

Holunderbeeren Jus

39

## S P I E S S L I

Klein 18

Gross 27

## F L Ü G E L I

Klein 15

Gross 25

# Fleisch

## REHRÜCKEN MEDAILLONS

In einem Gang serviert - Aus Aargauer Jagd  
Butter-Spätzli  
Herbstgemüse, Maroni & Holunderbeeren-  
Jus  
63

## REH DUO

Sanft geschmorte Rehhaxe & rosa gebratenes Rehfilet  
dazu Schupfnudeln & Speck-Sauerkraut  
Bratapfelcreme & Holunderbeeren Jus  
48

## RINDSFILET MEDAILLON

Rosamarinbutter  
Safran-Chorizo Risotto & Blattspinat  
Portwein-Jus  
58

## OSSO BUCO GREMOLATA

Sanft geschmorte Kalbshaxe  
Kartoffel-Kürbisstampf & Ofenkürbis  
Kürbiskern-Pesto

45

## AARGAUER RINDSHUFT-STEAK

Dry Aged  
Hausgemachte Café de Paris Butter  
dazu Pommes-Frites

45

## ROSA GEBRATENER TAFELSPITZ

24h Sous Vide gegart  
Thymian-Zucchetti  
Bratkartoffeln  
Chimi-Churri Sauce

39

# Fisch

## G E B R A T E N E S S T E I N B U T T - F I L E T

Auf buntem Ratatoullie & Schnittlaiuch-

Kartoffeln

Randen Beurre-Blanc

37 / 42

# Vegi

## G O R D O N ' S C A P U N S

Hausgemachte Capuns-Schnecke

mit Aargauer Urkräuter Käse, Röstzwiebeln,

Schnittlauchöl & Bratapfel-Creme

34

## F R I S C H E E I E R S C H W Ä M M L I

Sherry, Kräuter & Schalotten

Tomatenwürfel

Hausgemachte Tagliolini

23 / 35

# Beilagen

Pommes Frites, Spätzli

6

Bratkartoffeln, Süßkartoffel-Pommes

8

Risotto, Gemüse

9

# Dessert

KLEIN ABER FEIN - WAS SÜSSES GEHT IMMER

## SCHOKOLADEN CREMO SO

Maracaibo Schokolade, Olivenöl & Fleur de Sel

Karamell-Glacé

10

## VERMICELLES

Maroni-Pürée, Meringue & Rahm

10 / 14

## ROLF BEELER'S KÄSE AUSWAHL

Glarner Birnbrot, Feigensenf

Klein 16 Gross 21

## AMARETTO - BIRNEN TIRAMISU

Löffelbiskuit, Eingelegte Birnen, Mascarpone &

Amaretto

14

## TABAK MOUSSE

Pfeifen-Tabak, weisse Schoggi-Perlen

Erfrischendes Granité & Whiskey

17

## SCHOKOLADEN KÜCHLEIN "BÄREN"

Mit flüssigem Kern

Vanille-Glacé

15

## UNSER EISKAFFEE

Gerührt mit Kaffeelikör

9,5 / 13

## GLACÉ

Vanille, Schokolade, Amarena-Kirsch, Mocca, Sauerrahm, Haselnuss-Krokant, Marroni, Salted-Karamell

## SORBET

Walliser Birne, Cassis, Grapefruit, Zitrone

Kugel 5.-

zusätzlich Rahm

1.5

# Zum Abschluss

## B I R N E N   S O R B E T

Williams Birnen-Geist

12

## C A S S I S   S O R B E T

Creme de Cassis

13

## M A R R O N I   G L A C E

Baileys & Rahm

13

## G E L A T O   A F F O G A T O

Vanilleglace

Espresso

11

## U M A T H U M   B E E R E N A U S L E S E

Grüner Veltiner & Bouvier

Burgenland, 2021

5cl 13

## V I N T A G E   2 0 1 6   W E I N L I Q U E U R

Nach Portwein-Art gekeltert

Michael Wetzel, Ennetbaden

5cl 11

## G R A P P A   2 C L

## C H A R D O N N A Y   D I   N O N I N O

Monovitigno Barrique

12

## T R E   S O L I   T R E

Nebbiolo da Barolo

17

# *Lieferanten Herkunft*

## **G Ü G G E L I**

KNEUSS Güggeli, Mägenwil

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

Metzgerei Heinzer, Muotathal  
Dubno, Hendschiken  
Metzgerei Lüthi, Hausen

## **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, Hendschiken

## **K Ä S E**

Rolf Beeler, Mellingen

## **G L A C É**

Glaces-Artisanales, Berikon

## **B R O T**

Bäckerei Meier, Mägenwil

## **W I L D**

Wir beziehen unser Wild aus den Regionalen Jagdgebieten  
Wilde Metzg, Sisseln

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

Güggeli - Schweiz  
Schwein - Schweiz  
Rind - Schweiz  
Wild - Aargau  
Jakobsmuschel - Atlantik  
Steinbutt - Portugal (Zucht)  
Kalb - 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.