

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 GuggeliBären-Team



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

GÜGGELI - 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

WEISSER 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

Salat

GÜGGELI-LEBERLISALAT

Blattsalat
gebratene Guggelileber 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

GANZES GÜGGELI 500 G

Unser Klassiker, frisch aus dem Ofen
Rosmarin, Chili, Knoblibutter

35

GÜGGELI KNUSPERLI

Auf buntem Blattsalat
Pommes-Frites
Curry-Mangosauce

36

GÜGGELI GORDON BLEU

gefüllt mit Moutathaler Urwald-
Schinken und Alpkäse
Schnittlauch-Dip
Kartoffel-Kräuter Salat, Preiselbeeren

38

GÜGGELI DIAVOLO

Am Tisch flambiert mit
Calvados
Chili-Rauchbutter

37

POULETBRUST - SUPRÊME

Auf der Haut gebraten
Steinpilz Risotto & bunter Blumenkohl
Holunderbeeren Jus

39

SPIESSLI

Klein 18
Gross 27

FLÜGELI

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

GEBRATENES STEINBUTT-FILET

Auf buntem Ratatoullie & Schnittlauch-
Kartoffeln
Randen Beurre-Blanc
37 / 42

Vegi

GORDON'S CAPUNS

Hausgemachte Capuns-Schnecke
mit Aargauer Urkräuter Käse, Röstzwiebeln,
Schnittlauchöl & Bratapfel-Creme
34

FRISCHE EIERSCHWÄMMLI

Sherry, Krätuer & 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 CREMOSO

Maracaibo Schokolade, Olivenöl & Fleur de Sel
Karamell-Glacé

10

VERMICELLES

Maroni-Pürée, Meringue & Rahm

10 / 14

ROLF BEELER'S KÄSEAUSSWAHL

Glarner Birnbrot, Feigensenf
Klein 16 Gross 21

AMARETTO - BIRNEN TIRAMISU

Löffelbisquit, Eingelegte Birnen, Mascarpone &
Amaretto

14

TABAK MOUSSE

Pfeifen-Tabak, weisse Schoggi-Perlen
Erfrischendes Granité & Whiskey

17

SCHOKOLADENKÜCHLEIN "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

Crème 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 Wetzler, 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

GÜGGELI

KNEUSS Güggeli, Mägenwil

FLEISCH

Metzgerei Heinzer, Muotathal
Dubno, Hendschiken
Metzgerei Lüthi, Hausen

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Frische Paradies, Zürich
Fideco, Murten

GEMÜSE FRÜCHTE KRÄUTER PILZE

Jehle AG, Mellingen
Dubno, Hendschiken

KÄSE

Rolf Beeler, Mellingen

GLACÉ

Glaces-Artisanales, Berikon

BROT

Bäckerei Meier, Mägenwil

WILD

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

HERKUNFT

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

HABEN SIE ALLERGIEN?

Unsere Mitarbeiter sind bestens
informiert und geben Ihnen gerne
Auskunft.