

GÜGGELI BÄREN

Liebe Gäste

Im goldenen Herbst feiern wir die Schätze unserer Region! Unsere Speisekarte bietet Ihnen erlesene Gerichte aus regionalem Wild und zartem Guggeli, sorgfältig zubereitet mit Zutaten von heimischen Erzeugern.

Lassen Sie sich von den herzhaften Aromen und der Frische der Saison verzaubern. Perfekt dazu empfehlen wir passende Weine aus der Umgebung. Genießen Sie die kulinarische Vielfalt unseres Heimatlandes! Guten Appetit!

Wir heißen Sie herzlich willkommen und freuen uns darauf, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihr GuggeliBären Team

Apéro

ZUM TEILEN

BÄREN APÉRO-PLÄTTLI

Brustknusperli by Varathans

Curry-Mango Dip

14

ASPIDE SPRITZ

Unsere Alternative zum Aperol Spritz
Blutorangenlikör, Ginger Ale & Prosecco

12

HAUSGEMACHTER EISTEE

Zitrone & Minze

3dl 5.- / 5dl 7,5

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco

13

GRAPEFRUIT SPRITZ

Martini, Grapefruit & Holunderblüte

13

mit alkoholfreiem Martini

11

NEGRONI

Gin, Campari, Wehrmut

12

WILDBERRY MARTINI

Alkoholfrei

8

Vorspeisen

TERRINEN DUO

Hausgemachte Guggeli-Leber Terrine &
Frischlings Terrine
Kräutersalat, Randen & Preiselbeer-
Chutney

21

GERÖSTETES MARKBEIN

Rosmarin, Honig & Fleur de Sel
Bunte, frittierte Kartoffeln

12

extra Aargauer Rüben-Vodka vom Humbel
+5

KALBSZUNGEN

CARPACCIO

Bunter Rettich, Apfel-Vinaigrette &
frischer Meerrettich

16

RAUHLACHS TATAR

Limetten-Sauerrahm, rote Zwiebeln,
frittierte Kapern, Kräuter-Emulsion,
Toast

18

KARAMELISIERTER

FRISCHKÄSE

Auf Birnen-Randen Tarte
Wildkräuter Salat, altem Balsamico
geröstete Haselnüsse

15

WEISSER TRÜFFEL

hausgemachte Tagliolini
Vorspeise oder Hauptgang

31 / 52

Salat

GÜGGELI-LEBERLISALAT

Blattsalat

gebratene Guggelileber mit Schalotten

Rosmarinbutter

19

HERBST BLATTSALAT

Karamellierte Maroni, Birnen & Speck

15

Suppe

KÜRBIS CREMESUPPE

Vanille-Schaum

Sot-l'y-laisse Spiessli

15

WALD TEE

Hausgemachte Wildkraftbrühe

vom Aargauer Wild,

Wild-Teigtasche, Steinpilz & Arve

16

Güggeli

GANZES GÜGGELI 500G

Unser Klassiker, frisch aus dem Ofen
Rosmarin, Chili, Pfeffer-Whiskey
oder Knoblibutter

35

GÜGGELI KNUSPERLI

Auf buntem Blattsalat
Pommes-Frites
Curry-Mangosauce

34

GÜGGELI CORDON BLEU

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

37

GÜGGELI DIAVOLO

Am Tisch flambiert mit
Calvados
Chili-Rauchbutter

35

POULETBRUST SUPRÊME

Auf der Haut gebraten
Steinpilz-Risotto und
bunter Blumenkohl

41

SPIESSLI

Klein 17
Gross 27

FLÜGELI

Klein 15
Gross 25

Fleisch

AARGAUER REHSCHNITZEL

Aus dem Revier Maiengrün
Herbstgemüse, Rotkraut, Speck-
Schupfnudeln & Marroni
Holunderbeeren Jus

49

REHRÜCKEN MEDAILLONS

Aus Aargauer Jagd
Herbstgemüse, Rotkraut, Spätzli &
Marroni
Holunderbeeren Jus

64

RINDSFILET MEDAILLON

Rosa gebraten
Kürbis Risotto & Herbstgemüse
Pfeffer-Whiskey Butter

52

SCHWEINS KOPFBÄGGLI

Zart geschmort
Kartoffel-Kräuterstock
junge Rüebli

39

KALBSRÜCKEN STEAK

mit frischen Steinpilzen &
Herbstgemüse, hausgemachte Tagliolini
Rosmarinjus

56

Fisch

SCHWEIZER ZANDERFILET

Gebraten in Zitronenbutter
Federkohl-Risotto
glasierte Randen
Apfel-Safran Beurre Blanc

45

Vegi

GEFÜLLTER MANDARIN-KÜRBIS

Mit Kürbis Risotto
Salbei und gerösteten Nüssen
Safranschaum

36

FRISCHE STEINPILZE

gebraten mit Schalotten und
Sommerkräutern, leichte
Rahmsauce
Hausgemachte Tagliolini
Vorspeise oder Hauptgang

24 / 39

Beifagen

Pommes Frites, Süsskartoffel-Pommes

6

Bratkartoffeln, Risotto, Tagliolini

7

Gemüse

9

Dessert

**ROLF BEELER'S
KÄSE AUSWAHL**
Bündner Birnbrot, Birnensenf
Klein 16 Gross 21

SANDDORN CLAFOUTIS
Hausgemachtes Sanddornglacé &
Mandelcrumble
16

VERMICELLES
Marroni, Meringues und Rahm
14

TABAKMOUSSE
Grantié, Whiskey &
Weisse Schokoladenperlen
16

**SCHOKOLADENKÜCHLEIN
"BÄREN"**
Mit flüssigem Kern
Vanille-Glacé
15

UNSER EISKAFFEE
Gerührt mit Kaffeelikör
13

GLACE SUPRISE
3 Sorten hausgemachtes Glacé & Sorbet
14

GLACÉ
Vanille, Pistazie, Maroni, Amaretto, Mocca, Doppelrahm-Meringues

SORBET
Schokolade, Zwetschge, Zitrone, Mango, Blutorange, Ananas
Kugel 5.-
zusätzlich Rahm
1.5

Zum Abschluss

BLUTORANGEN SORBET

Campari

11

ZWETSCHGENSORBET

Vieille Prune

10

GELATO AFOGATO

Vanilleglace

Espresso

9

VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO

Malvasia Bianca, Sangiovese

Toscana Centrale, Fontodi, 2011

4cl / 18

GRAPPA 2CL

CHARDONNAY DI NONINO

Monovitigno Barrique

12

TRE SOLI TRE

Nebbiolo da Barolo

17

MARC 2CL

STERNEN MARC

Weingut Sternen Würenlingen

13

Lieferanten Herkunft

GÜGGELI

KNEUSS Guggeli, Mägenwil

FLEISCH

Metzgerei Heinzer, Muotathal
Dubno, Hendschiken

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Frische Paradies, Zürich
Fideco, Murten

GEMÜSE FRÜCHTE KRÄUTER PILZE

Jehle AG, Mellingen
Dubno, Hendschicken

KÄSE

Rolf Beeler, Mellingen

GLACÉ

Glaces-Artisanales, Berikon

BROT

Bäckerei Meier, Mägenwil

WILD

Wir beziehen unser Wild aus den
Regionalen Jagdgebieten

HERKUNFT

Guggeli - Schweiz
Schwein - Schweiz
Austern - Frankreich
Rind - Schweiz
Rauchlachs - Schottland
Kalbfleisch - Schweiz
Saibling - Schweiz
Wild - Aargau

HABEN SIE ALLERGIEN?

Unsere Mitarbeiter sind bestens
informiert und geben Ihnen gerne
Auskunft.