

GÜGGELI BÄREN

Winterliche Genüsse – Festlich. Warm.
Achtsam.

Mit der Klarheit und Ruhe des Winters laden wir Sie ein, die kulinarischen Höhepunkte dieser besonderen Jahreszeit zu erleben. Im Mittelpunkt stehen sanft geschmorte Gerichte und festliche Kreationen, die wir mit viel Sorgfalt und Respekt für das Produkt zubereiten

Unsere Küche vereint harmonische, warme Aromen mit winterlichen Begleitern wie Wurzelgemüse, Zitrusfrüchten und aromatischen Gewürzen. Ein Genuss für alle Sinne – und ein Stück wohltuende Winterstimmung auf dem Teller. Guten Appetit – und herzlich willkommen!

Apéro

ZUM TEILEN - IDEAL ZUM ANKOMMEN

BÄREN APÉRO-PLÄTTLI

Brustknusperli by Varathans

Curry-Mango Dip

22

GANZE ARTISCHOCKE

Perfekt für den Apéro mit einem Glas

Weisswein

dazu Aioli & Vinaigrette

16

WINTER ZIMT-ZAUBER

Zimt Sirup, Wildberry-Tonic,

Preiselbeeren & Vodka

14

SARTI SPRITZ

Blutorangen-Likör

Prosecco & Soda

12

NEGRONI

Gin, Campari, Wehrmut

12

ALKOHOLFREIER PROSECCO

Bianco

7

EL TONY

Mate

6,5

WILDBERRY MARTINI

Alkoholfrei

8

Vorspeisen

GÜGGELI-LEBER MOUSSE

Preiselbeeren & Rauchmandeln
Geröstetes Sauerteig-Brot

19

KALBSZUNGE

In feinen Tranchen
bunter Rettich, Apfel-Vinaigrette
Frischer Meerrettich

17

MORCHEL PASTA

Frische Morcheln mit
Schalotten, Kräutern & Sherry
Hausgemachte Tagliolini

24

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

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

23

GERÖSTETES MARKBEIN

Rosmarin-Honig
Karamellisierte Zwiebel-Emulsion & Röstbrot

16

ZARTER SCHWEINEBAUCH VOM KRÄUTERSCHWEIN

Limette & Olivenöl
Grissini

12

WASSERBÜFFEL TATAR

Eigelb-Creme, Rauchmandeln, Belper
Knolle & Winterkräuter Emulsion
geröstetes Sauerteigbrot

24

Salat

GÜGGELI-LEBERLISALAT

Blattsalat
gebratene Guggelileber mit Schalotten
Rosmarinbutter
19

NÜSSLISALAT

Aus Birmenstorf
Mit Speck, Maroni & Birnen
17

SPINAT SALAT

Junger Spinat, Chili-Sesam Vinaigrette
marinierte Ananas
Honig-Cashew-Kerne
15

Suppe

KARTOFFEL CREME SUPPE

Rauchlachs Tatar mit Sauerrahm
Senf-Glacé
15

GÜGGELI CONSOMMÉ

Kraftbrühe mit Aromen von Kaffir-Limette,
Zitronengras & Ingwer
Buchenpilze, Pak-Choi &
Sot-l'y-laisse
16

Güggeli

GANZES GÜGGELI 500G

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

COQ AU VIN

Sanft geschmort im Aargauer Merlot
Garniert mit Speck & Balsamico-Zwiebeln
dazu Kartoffel-Selleriestampf & Honig-
Pastinaken

41

SPIESSLI

Klein 18
Gross 27

FLÜGELI

Klein 15
Gross 25

Fleisch

BOEUF BOURGUIGNON - KLASSISCH GESCHMORT

Rindsragout an kräftiger Rotweinsauce
Kartoffel-Sellerie-Püree, junge Rüebli,
Perlzwiebeln, Speck & Champignons

41

WILD HACKTÄTSCHLI

Vom Aargauer Reh
Dazu Kartoffel-Sellerie Stampf & Blattspinat
Wacholder-Rahmsauce

39

RINDSFILET MEDAILLON

Rosamarinbutter
Safran-Chorizo Risotto & Blattspinat
Portwein-Jus

58

PETIT TENDER

Second Cut vom Rind - rosa gebraten
Dazu auf Salz gebackene Schalotte,
Kartoffel-Speck-Chüechli & Kräuter-Salsa

38

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
LACHSFORELLEN FILET**
Auf Randen Risotto mit frischem Merettich
Geschmorter Fenchel mit Zitrone &
Thymian
38

Vegi

OFEN KÜRBIS CHIMI-CHURRI
Auf Blumenkohl-Creme
mit Spinatknödel & frischem Blattspinat
Marroni
34

FRISCHE MORCHELN
Hausgemachte Tagliolini
Frische Kräuter, Tomaten & Sherry
Leichte Rahmsauce
39

Beilagen

Pommes Frites
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

JOGHURT & HONIG AUS WOHLENSCHWIL

Joghurtcreme, Honig-Glacé, marinierte
Zitrusfrüchte, Knuspriger Honig

12

ROLF BEELER'S KÄSEAUSSWAHL

Glarner Birnbrot, Feigensenf
Klein 16 Gross 21

CRÊPES SUZETTE

frisch gebackene Crêpes, Grand Marnier Sauce,
Karamell, Orangenfilet & Bourbon Vanillé-Glacé

17

BANANEN SPLIT 2.0

Bananen-Espuma, Schoggi-Erde,
Tonkabohnen-Glacé

14

SCHOKOLADENKÜCHLEIN "BÄREN"

Mit flüssigem Kern
Mango-Sorbet

15

UNSER EISKAFFEE

Gerührt mit Kaffeelikör
9,5 / 13

GLACÉ

Vanille, Schokolade, Creme de Whiskey, Mocca, Sauerrahm,
Spekulatius, Salted-Karamell

SORBET

Cassis, Birne, Zitrone, Zwetschge, Mango
Kugel 5.-
zusätzlich Rahm

1.5

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zum Abschluss

ZWETSCHEGEN SORBET

Vieille Prune

12

CASSIS SORBET

Crème de Cassis

13

BIRNEN SORBET

Williams

12

GELATO AFFOGATO

Vanilleglace

Espresso

11

VINTAGE 2016 WEINLIQUEUR

Nach Portwein-Art gekeltert

Michael Wetzel, Ennetbaden

5cl 11

GRAPPA 2CL

GRAPPA RISERVA ORO

VINATTIERI 40°

5 Jahre in Eichenfässern

gereift

9

PAESANELLA DI BRUNELLO

Toscana

9

Lieferanten Herkunft

GÜGGELI

KNEUSS Guggeli, 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 Metzg, Sisseln

HERKUNFT

Guggeli - Schweiz
Schwein - Schweiz
Rind - Schweiz
Wild - Aargau
Jakobsmuschel - Atlantik
Lachsforelle - Schweiz
Wasserbüffel - Schweiz

HABEN SIE ALLERGIEN?

Unsere Mitarbeiter sind bestens
informiert und geben Ihnen gerne
Auskunft.