

# GÜGGELI BÄREN

Winterliche Genüsse – Frisch, Regional,  
Saisonal

Liebe Gäste

In dieser kalten Jahreszeit bieten wir Ihnen Gerichte aus frischen, regionalen und saisonalen Zutaten. Lassen Sie sich von herzhaften Winterkreationen verwöhnen, die das Beste der Saison in jedem Bissen vereinen. Guten Appetit!

Wir heissen Sie herzlich willkommen und freuen uns darauf, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.  
Ihr GuggeliBären Team



ZUM TEILEN

**BÄREN APÉRO-PLÄTTLI**

Brustknusperli by Varathans  
Curry-Mango Dip

16

**AARGAUER AUSTERN**

Knusprig ausgebacken  
Randen-BBQ-Sauce & Rauchöl

11

**GANZE BRETONISCHE  
ARTISCHOCKE**

Vinaigrette & Aioli

15

**ASPIDE SPRITZ**

Unsere Alternative zum Aperol Spritz  
Blutorangenlikör, Ginger Ale & Prosecco

12

**FILIFE'S BÄREN CIDRE**

Alkoholfrei Apfel & Zitrone

3dl 5.- / 5dl 7,5

**BÄREN SPRITZ**

Cidre, Holunder & Mineral

11

**ROSMARIN-PFIRSICH**

Rosmarin Tonic, Pfirsich-Sirup, Gin

13

mit alkoholfreiem Gin

12

**NEGRONI**

Gin, Campari, Wehrmut

12

**WILDBERRY MARTINI**

Alkoholfrei

8

# Vorspeisen

## GÜGGELI-LEBER PARFAIT

Hausgemachtes Guggeli-Leber Mousse  
Apfel-Zwiebel Confit & Mandeln  
Geröstetes Nussbrot

19

## ONSEN E I

Geräuchertes Kartoffel-Espuma  
Blattspinat & Topinambur-Chips  
Schwarzer Perigord Trüffel

15

## KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH

Vom Kräuterschwein  
Sesam-Chilli Gurken  
Yuzu

15

## GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

Mönchsbar, Blumenkohl-Püree,  
Pinienkerne  
Passionsfrucht Beurre-Blanc

22

## FRISCHE MORCHELN

Sherry, Schalotten & frische Kräuter  
hausgemachte Tagliolini

22

## GERÖSTETES MARKBEIN

Rosmarin, Honig & Fleur de Sel  
Bunte, frittierte Kartoffeln

14

extra Aargauer Rüben-Vodka vom Humbel

+5

# Salat

## GÜGGELI-LEBERLISALAT

Blattsalat

gebratene Guggelileber mit Schalotten  
Rosmarinbutter

19

## PUNTARELLE SALAT

Blutorangen, frittiertes Knoblauch, Kapern &  
Parmesan

16

## AARGAUER FREILAND NÜSSLISALAT

Karamellierte Maroni, Birnen & Speck

15

# Suppe

## RÜEBLI-CURRY SUPPE

Kokosmilch, Zitronengras, Kaffir-  
Limette & Passionsfrucht-Schaum  
Sot-l'y-laisse-Spiessli

15

## KRÄUTERSCHAUM SUPPE

Reussufer-Bärlauch  
Rauchöl & Chorizo  
Rotes Popcorn

15

# Güggeli

## GANZES GÜGGELI 500G

Unser Klassiker, frisch aus dem Ofen  
Bärlauch, Rosmarin, Chili, oder  
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-Kürbis Salat, Preiselbeeren

38

## GÜGGELI DIAVOLO

Am Tisch flambiert mit  
Calvados  
Chili-Rauchbutter

37

## COQ AU VIN

geschmort in Tessiner Merlot  
Balsamico Zwiebeln & Speck  
Kerbelwurzel & Kartoffel-Kräuter-Püree

39

## SPIESSLI

Klein 17  
Gross 27

## FLÜGELI

Klein 15  
Gross 25

# Fleisch

## RINDSFILET - WÜRFEL STROGANOFF

Paprika-Sauerrahm Sauce  
Spätzli & Wintergemüse

56

## AARGAUER KANINCHEN

Geschmort in Merlot vom Wetzell  
Bramata Polenta mit Haselnüssen &  
Salbei  
Bratapfel-Creme

44

## SCHWEINSFILET

Kartoffel-Gratin & frische Morcheln  
gedünsteter Cima di Rapa mit Bärlauch

39

## RINDS - SCHMORBRATEN

24h geschmort  
Randen-Pizokel, Haselnuss & braune  
Butter  
Blattspinat

38

## AARGAUER RINDSHUFT - STEAK

Dry Aged  
Hausgemachte Café de Paris Butter  
dazu Pommes-Frites

45

# Fisch

## SKREI RÜCKENFILET

gebratener Winterkabeljau  
Safran-Chorizo Risotto  
Blattspinat & Schwarzwurzel  
Beurre Blanc

45

# Vegi

## FRISCHE TROFIE PASTA

Cima di Rapa, Pinienkerne, Chili,  
Knoblauch & Olivenöl  
Burrata

31

## FRISCHE MORCHELN

Sherry, Krätuer & Schalotten  
leichte Rahm-Sauce  
Tagliolini

39

# Beilagen

Pommes Frites, Süsskartoffel-Pommes

6

Bratkartoffeln, Risotto, Tagliolini

7

Gemüse

9

# Dessert

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

## **BIRNEN - SPEKULATIUS CRUMBLE**

Dulce de Leche  
Hausgemachtes Gipfeli-Glace  
14

## **APFEL TARTE TATIN**

Vom Bascop-Apfel  
Vanille-Glacé & Crémé Chantilly  
15

## **LIMONCELLO SAVERIN**

Zitronen Creme  
Blutorangen Sorbet  
14

## **SCHOKOLADENKÜCHLEIN**

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

## **UNSER EISKAFFEE**

Gerührt mit Kaffeelikör  
13

## **GLACÉ**

Vanille, Maroni, Amaretto, Mocca, Doppelrahm-Meringues

## **SORBET**

Schokolade, Zwetschge, Cassis, Zitrone, Passionsfrucht, Blutorange, Mandarine

Kugel 5.-  
zusätzlich Rahm  
1.5



# Zum Abschluss

## BLUTORANGEN SORBET

Campari

11

## CASSIS - SORBET

mit Crème de Cassis

11

## ZWETSCHGENSORBET

Vieille Prune

11

## GELATO AFOGATO

Vanilleglace

Espresso

10

## VINTAGE 2016 WEINLIQUEUR

Nach Portwein-Art gekeltert

Michael Wetzel, Ennetbaden

4cl 11

## GRAPPA 2CL

## CHARDONNAY DI NONINO

Monovitigno Barrique

12

## TRE SOLI TRE

Nebbiolo da Barolo

17

# 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

## HERKUNFT

Guggeli - Schweiz  
Schwein - Schweiz  
Kaninchen - Aargau  
Rind - Schweiz  
Kalbfleisch - Schweiz  
Skrei - Norwegen  
Wild - Aargau  
Jakobsmuschel - Atlantik

## HABEN SIE ALLERGIEN?

Unsere Mitarbeiter sind bestens  
informiert und geben Ihnen gerne  
Auskunft.