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

FIZZY GRAPEFRUIT
Gazzosa Ticinese
8

SARTI SPRITZ
Blutorangen-Likör
Prosecco & Soda
12

HAUSEMACHTER EISTEE
Passionsfrucht
3dl 5,5.- / 5dl 7,5

SUNNY MARTINI
Hausgemachter Rhabarber-Sirup
Martini & Tonic
13
mit alkoholfreiem Martini
12

NEGRONI
Gin, Campari, Wehrmut
12

WILDBERRY MARTINI
Alkoholfrei
8

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Vorspeisen

GÜGGELI-LEBER MOUSSE

Balsamico-Feigen & Rauchmandeln
Geröstetes Sauerteig-Brot

19

WASSERBÜFFEL TATAR

Gebeiztes Eigelb, Tomaten-Umami,
Kräuter-Emulsion & Belper Knolle
Brot vom Beck

24

KÜRBIS-CROUSTILLANT

Gebackene Kürbisrolle im Brick Teig
dazu Reh-Mostbröckli & hausgemachter
Feigensenf

16

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

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

23

GEBRANNTER FRISCHKÄSE

Auf Randen-Birnen Tarte
Kräutersalat mit Preiselbeeren

17

FRISCHE STEINPILZE

Sherry, Schalotten & frische Kräuter
leichte Rahmsauce
hausgemachte Tagliolini

23

CARPACCIO VOM KAISERGRANAT

Pomelo-Salat mit Ponzu
Basilikum-Emulsion

22

REH-CANNELLONI

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

22

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Salat

GÜGGELI-LEBERLISALAT

Blattsalat
gebratene Güggelileber mit Schalotten
Rosmarinbutter
19

HERBST SALAT

Bunter Blattsalat
Birnen, Maroni & Speck
Preiselbeer-Vinaigrette
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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Güggeli

GANZES GÜGGELI 500G
Unser Klassiker, frisch aus dem Ofen
Rosmarin, Chili, Knoblibutter
Trüffelbutter +5.-
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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Fleisch

GEBRATENE REHSCHNITZEL
Aus Aargauer Jagd
gebratene Butter-Spätzli
Herbstgemüse & Holunderbeeren-Jus
48

REHPFEFFER
Vom Aargauer Reh
Garniert mit Speck, Maroni Und Trauben
Dazu Spätzli & Rotkraut
39

RINDSFILET MEDAILLON
Trüffelbutter
Safran-Chorizo Risotto & Blattspinat
Portwein-Jus
58

ROSA GEBRATENER TAFELSPITZ
24h Sous Vide gegart
Thymian-Zucchetti
Bratkartoffeln
Chimi-Churri Sauce
39

AARGAUER RINDSHUFT-STEAK
Dry Aged
Hausgemachte Café de Paris Butter
dazu Pommes-Frites
45

BÄGGLI VOM BIERSCHWEIN
Sanft geschmort
Dreierlei Kürbis
Aus dem Ofen, Stampf & Chutney
35

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Fisch

ALPEN ZANDER-FILET

Mit Speck-Crumble
Kartoffel-Kürbis-Stampf &
Kräuter-Beurre-Blanc
48

Vegi

GORDON'S CAPUNS

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

FRISCHE STEINPILZE

Sherry, Krätuer & Schalotten
Tomatenwürfel
Leichte Rahmsauce
Hausgemachte Tagliolini
39

Beilagen

Pommes Frites, Spätzli
6
Bratkartoffeln, Süsskartoffel-Pommes
8
Risotto, Gemüse
9

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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 KÄSEAUSWAHL
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, Waldbeer-Joghurt, Amaretto, Salted-Karamell

SORBET
Mandarine , Zwetschge, Cassis, Grapefruit

Kugel 5.-
zusätzlich Rahm
1.5

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zum Abschluss

ZWETSCHGEN SORBET
Vieille Prune
12

QUITTEN SORBET
Humbel's Nr. 12 Quittenbrand (4cl)
17

CASSIS SORBET
Creme de Cassis
13

AMARETTO GLACE
Baileys & Rahm
13

GELATO AFFOGATO
Vanilleglace
Espresso
11

UMATHUM BEERENAUSLESE
Grüner Veltiner & Bouvier
Burgenland, 2021
5cl 13

VINTAGE 2016 WEINLIQUEUR
Nach Portwein-Art gekeltert
Michael Wetzel, Ennetbaden
5cl 11

GRAPPA 2CL

CHARDONNAY DI NONINO
Monovitigno Barrique
12

TRE SOLI TRE
Nebbiolo da Barolo
17

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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

HERKUNFT

Güggeli - Schweiz
Schwein - Schweiz
Rind - Schweiz
Wild - Aargau
Wasserbüffel - Schweiz
Jakobsmuschel - Atlantik
Zander - Schweiz
Scampi - Südafrika

HABEN SIE ALLERGIEN?
Unsere Mitarbeiter sind bestens informiert und geben Ihnen gerne Auskunft.