

GÜGGELI BÄREN

Frühlingshafte Genüsse – Frisch,
Regional, Saisonal

Mit dem Erwachen des Frühlings laden wir Sie ein, die Köstlichkeiten der Saison zu entdecken. Unsere Gerichte bestehen aus frischen, regionalen und saisonalen Zutaten, die den Frühling in vollen Zügen widerspiegeln. Lassen Sie sich von leichten, frischen Kreationen verwöhnen, die das Beste der neuen Jahreszeit 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

**GANZE BRETONISCHE
ARTISCHOCKE**

Vinaigrette & Aioli

15

PIMENTOS DE PADRON

Olivenöl & Fleur de Sel

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

SUNNY MARTINI

Hausgemachter Rhabarber-Sirup
Martini & Tonic

13

mit alkoholfreiem Martini

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

WASSERBÜFFEL TATAR

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

24

FRÜHLINGS ERWACHEN

Frischkäse-Tarte
Frühlings-Kräuter Emulsion
Junger Gemüse Salat & Senf-Eis

17

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

Mönchsbar, Blumenkohl-Püree,
Pinienkerne
Passionsfrucht Beurre-Blanc

23

FRISCHE MORCHELN

Sherry, Schalotten & frische Kräuter
hausgemachte Tagliolini

22

GERÖSTETES MARKBEIN

Rosmarin, Honig & Fleur de Sel
Bunte, frittierte Kartoffeln

16

extra Aargauer Rüben-Vodka vom Humbel
+5

Salat

GÜGGELI - LEBERLISALAT

Blattsalat

gebratene Guggelileber mit Schalotten

Rosmarinbutter

19

CESAR SALAT

Knackiger Romana Salat

gebratene Poulet-Mignon Spießig, Speck & Croutons

Parmesan-Dressing

16

FRÜHLINGS SALAT

Grünen Spargeln, eingelegten Radieschen,

Honig Nüsse & Frühlings-Kräuter

Senf-Vinaigrette

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-Kräuter Salat, Preiselbeeren

38

GÜGGELI DIAVOLO

Am Tisch flambiert mit
Calvados
Chili-Rauchbutter

37

CRISPY CHICKEN BURGER

Brioche Bun, Speckkonfi,
Avocado
Süsskartoffel-Pommes & Pimentos de
Padron

34

SPIESSLI

Klein 18
Gross 27

FLÜGELI

Klein 15
Gross 25

Fleisch

AARGAUER RINDSHUFT - STEAK

Dry Aged
Hausgemachte Café de Paris Butter
dazu Pommes-Frites

45

AARGAUER LAMMSCHULTER

Sanft gegart mit Tomaten und frischen Kräutern
Auf grünen Spargel
Dazu Kartoffel-Espuma & eingelegter Rhabarber

44

SAFTIGE SPARE - RIPS

Vom Aargauer Säuli
Hausgemachte BBQ-Sauce
Chilli-Limetten Mais

36

KALBSHOHRÜCKEN

Bärlauch Butter
Grüner Spargel-Risotto
Frühlings-Gemüse

48

RIND'S HANGING TENDER

Rosa gebraten
Tomaten Chimichurri
Gebratener Romana-Salat mit Parmesan
Bärlauch-Gnocchi

39

Fisch

GEBRATENES SAIBLINGSFILET

Tomaten-Vinaigrette
Spargel-Risotto & gebratener grüner
Spargel

39

Vegi

BÄRLAUCH GNOCCHI

Datterini-Tomaten, grüner
Spargel, Pinienkerne & Burrata
Kräutersalat

33

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 KÄSEAUSSWAHL

Bündner Birnbrot, Birnensenf
Klein 16 Gross 21

BIRNEN - SPEKULATIUS CRUMBLE

Dulce de Leche
Hausgemachtes Gipfeli-Glace

14

RHABARBER - ERDBEER CRUMBLE

Hausgemachtes Basilikum-Glacé

15

LIMONCELLO SAVERIN

Zitronen Creme
Blutorangen Sorbet

14

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

" B Ä R E N "

Mit flüssigem Kern

Vanille-Glacé

15

UNSER EISKAFFEE

Gerührt mit Kaffeelikör

9,5 / 13

KLEIN ABER FEIN - WAS SÜSSES GEHT IMMER

SCHOKOLADEN CREMOSO

Maracaibo Schokolade, Olivenöl & Fleur de Sel

Karamell-Glacé

9

GLACÉ

Vanille, Amaretto, Mocca, Doppelrahm-Meringue, Kokosnuss, Salted-Karamell

SORBET

Schokolade, Zwetschge, Cassis, Zitrone, 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

11

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
Rind - Schweiz
Kalbfleisch - Schweiz
Saibling - Schweiz
Wild - Aargau
Jakobsmuschel - Atlantik
Lamm - Aargau

HABEN SIE ALLERGIEN?

Unsere Mitarbeiter sind bestens
informiert und geben Ihnen gerne
Auskunft.