

# 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

## HASELNUSS MARTINI

Weisser Martini, Haselnuss &  
Preiselbeere

13

mit alkoholfreiem Martini

12

## NEGRONI

Gin, Campari, Wehrmut

12

## WILDBERRY MARTINI

Alkoholfrei

8

# Vorspeisen

## GÜGGELI-LEBER TERRINE

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

21

## GERÖSTETES MARKBEIN

Rosmarin, Honig & Fleur de Sel  
Bunte, frittierte Kartoffeln

14

extra Aargauer Rüben-Vodka vom Humbel  
+5

## KALBSZUNGEN CARPACCIO

Bunter Rettich, Apfel-Vinaigrette &  
frischer Meerrettich

16

## RAUCHLACHS 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 (3g) oder Hauptgang (6g)

31 / 52

# Salat

## GÜGGELI-LEBERLISALAT

Blattsalat

gebratene Guggelileber mit Schalotten

Rosmarinbutter

19

## PUNTARELLE SALAT

Blutorangen, frittierte Knoblauch, Kapern &

Parmesan

16

## 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,

Pilz-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

38

## GÜGGELI DIAVOLO

Am Tisch flambiert mit  
Calvados  
Chili-Rauchbutter

35

## POULETFILET IM SPECKMANTEL

Auf Randen Risotto  
Honig-Pastinaken &  
Rosmarin Jus

36

## SPIESSLI

Klein 17  
Gross 27

## FLÜGELI

Klein 15  
Gross 25

# Fleisch

## REHRÜCKEN MEDAILLONS

Aus Aargauer Jagd  
Herbstgemüse, Rotkraut, Spätzli &  
Marroni  
Holunderbeeren Jus  
64

## AARGAUER KANINCHEN

Geschmort in Merlot vom Wetzler  
Bramata Polenta mit Haselnüssen &  
Salbei  
Bratapfel-Creme  
45

## HAUSGEMACHTE WILD- HACKTÄTSCHLI

Auf Blattspinat & Kartoffelstock  
Speckrahmsauce & Preiselbeeren  
35

## OSSOBUCO GREMOLATA

Zart geschmort  
Safran Risotto & Kefen  
knuspriger Guanciale  
45

## RINDSFILET MEDAILLON

Rosa gebraten  
Kürbis Risotto & Herbstgemüse  
Pfeffer-Whiskey Butter  
52

# Fisch

## ALPEN - ZANDER FILET

Federkohl-Risotto  
glasierte Randen  
Apfel-Safran Beurre Blanc

45

# Vegi

## GEFÜLLTER MANDARIN - KÜRBIS

Mit Kürbis Risotto  
Salbei und gerösteten Nüssen  
Safranschaum

36

## FRISCHE EIERSCHWÄMMLI

gebraten mit Schalotten und  
Kräutern

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

**BANANEN SPLIT 2.0**  
Vanille-Glacé, Bananen Espuma,  
Schoggi-Erde & Mandel-Crumble  
14

**APFEL TARTE TATIN**  
Vom Bascop-Apfel  
Vanille-Glacé & Crémé Chantilly  
15

**VERMICELLES**  
Marroni, Meringues und Rahm  
14

**TABAK MOUSSE**  
Grantié, Whiskey &  
Weisse Schokoladenperlen  
16

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

**UNSER EISKAFFEE**  
Gerührt mit Kaffeelikör  
13

**GLACÉ**  
Vanille, Haselnuss-Krokant, Maroni, Amaretto, Mocca, Doppelrahm-Meringues

**SORBET**  
Schokolade, Zwetschge, Zitrone, Passionsfrucht, Blutorange, Mandarine  
Kugel 5.-  
zusätzlich Rahm  
1.5



# Zum Abschluss

## BLUTORANGEN SORBET

Campari

11

## HASELNUSS - BAILEYS

Haselnuss Glacé mit Baileys

11

## ZWETSCHGENSORBET

Vieille Prune

10

## GELATO AFOGATO

Vanilleglace

Espresso

9

## 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  
Metzgerei Lüthi, Hausen

## 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  
Kaninchen - Aargau  
Rind - Schweiz  
Rauchlachs - Schottland  
Kalbfleisch - Schweiz  
Zander - Schweiz  
Wild - Aargau

## HABEN SIE ALLERGIEN?

Unsere Mitarbeiter sind bestens  
informiert und geben Ihnen gerne  
Auskunft.