

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

Karamellisierte 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.