



Hüt-Karte



Es ist so schön, dass du bei uns im Stall bist! Staune, genieße und lass dich von unseren Guggeli, Flammkuchen und Siitesprung verwöhnen. Bei uns kannst du den Alltag hinter dir lassen und einfach SEIN! En guetä!

Esther und Thomas Schäublin mit Guggeli TEAM

P.S.: wir machen auch Take Away und Catering. www.gueggeli-sternen.ch

Jetzt güggelet's!

Vorspeisen und kalte Küche

Gemischter Salat

vom Buffet nach deinem Gusto 11.-
bequem aus der Küche 10.-

Vegi (Vegan möglich)

Grüner Blattsalat 8.50 / Mini 7.-

Vegi (Vegan möglich)

Spießli und chlí Grüns

Blattsalat mit Guggeli-Spiessli

15.50 als Vorspeise mit 2 Spiessli

26.- als Hauptgang mit 5 Spiessli

Suppe des Augenblicks

etwas feines Heisses aus dem, was uns
gefällt Vegi

9.00

Wurst-Käsesalat Probiererli

kleine Portion Wurst-Käsesalat mit
Guggeli-Cervelat und Fricktaler
Gourmetkäse

10.-



Sternen Plättli (ca. 200g)

kaltes Plättli mit Guggeli-Schinken,
Remiger Buureschinken (Schwein),
Guggeli-Salami, Guggeli-Schüblig,
Guggeli-Cervelat, Fricktaler
Gourmetkäse und Möckli vom Elfinger
Geisskäse

23.- (Hauptgang für 1 Pers.)
jede weitere Person +15.-

Guggeli-Knackerli (Würstli)

ein Päärli mit feinem Hausbrot
10.-

Wurstsalat

einfach 14.- / garniert 19.50
zusätzlich 130g Wurst +3.50

Wurst-Käsesalat

mit Fricktaler Gourmetkäse
einfach 15.50 / garniert 22.-
zusätzlich 130g Wurst +3.50

Sternen-Tipp: Wurst-Käsesalat mit
Wellenpomes 21.50

(Alle Wurstsalate aus Guggeli-Cervelat)

Sandwiches

feines Hausbrot gefüllt mit Guggeli-
Schinken, Guggeli-Salami, Fricktaler
Gourmetkäse oder Remiger
Buureschinke

7.50

Güggeli-Hits

Alles, was du auf dieser Seite findest, ist aus 100% feinstem Kneuss-Güggelfleisch und wird fettarm für dich im Ofen zubereitet!



Heublumene-Güggeli (ca. 600g)

gewürzt mit unserem exklusiven Heublumemegwurz
knusprige Wellenpommes an
Härdöpfelgwurz
milde und pikante Haussauce

32.90

24.50 ½ Güggeli

Heublumene-Güggeli im Chörbli

(ca. 600g) dazu feines Hausbrot

24.90

16.50 ½ Güggeli

Cordon bleu (ca. 200g)*

gefüllt mit Güggeli-Schinken und Käse

31.-

mit gehacktem Knobli +2.50

ein zweites Cordon bleu dazu +9.50

* Knusprige Wellenpommes und unser Sternen Gemüseträumli mit 6-8 einzeln abgeschmeckten saisonalen Gemüsen sind bei all diesen Gerichten dabei.

Brustschnitzeli*

mit exklusivem Heublumemegwurz

32.- 2 Schnitzel (ca. 180g)

26.- 1 Schnitzel (ca. 90g)

+ 6.- für jedes zusätzliche Schnitzel

Knebel-Spiess (ca. 200g)*

aus saftigem Schenkelfleisch

31.-

Flügel Original Sternen-Art (5

Stk., ca. 400g)

knusprig im Ofen gebacken

21.50

extra Flügel +3.-

Chicken Burger

Sternen-Hamburger mit Knoblisauce im Brioche-Bun vom Beck Lehmann

23.50

Güggeli-Knusperli (ca. 200g)

Saftiges Schenkelfleisch paniert, mit milder Haussauce und Wellenpommes an Härdöpfelgwurz

23.50

Passende Saucen

Pikante / milde Haussauce, gehackter Knobli in Butter, Kräuterbutter, Sweet & Sour, Knoblisauce, Barbecue, Cocktail, Champignonrahmsauce, braune Sauce, Sambal Oelek (extra scharf)

2.50

Sütesprung

Schweinsrahmschnitzeli
an Champignonrahmsauce mit
hausgemachten Spätzli

27.50 2 Schnitzel

21.50 1 Schnitzel

Schweinssteak (ca. 200g)
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Sternen Gemüseträumli und
Wellenpommes

33.-

Pro 100g mehr +7.-

Flammkuchen Original Elsässisch

Speck, Zwiebeln, Crème fraîche,
Reibkäse

22.-

Mini 15.50



vegi/vegan

Vegi-Burger «Jurapark»

hausgemachtes Patty aus Jura-Emmer
und Erbsen mit Barbecuesauce im
Brioche-Bun vom Beck Lehmann
dazu Wellenpommes an Händöpfelgwürz
Vegan: Mit Hausbrot anstelle Brioche

23.-

Als Fitnesssteller mit Gemüse oder Salat
vom Buffet

25.-

Flammkuchen Méditerranée

Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Crème
fraîche, Reibkäse

Vegan: nicht erhältlich

23.50

Mini 18.50

Sternen Gemüseträumli

6-8 Sorten Gemüse einzeln gekocht und
abgeschmeckt mit Wellenpommes,
Kroketten oder Spätzli

Vegan: Gemüseträumli mit
Wellenpommes

25.-

Salatteller

ganz nach deinem Geschmack von
unserem Buffet

Vegan: Mit italienischer Salatsauce

23.-

Fitnesssteller

Öppis Feins ohne schlechtes Gewissen. Du kannst wählen zwischen unserem Sternen Gemüseträumli (6-8 einzeln zubereitete und abgeschmeckte Gemüse) oder unseren knackigen Salaten vom Buffet zum selbst zusammenstellen.

Heublumengüggeli im Chörbli

(ca. 600g)

32.40

24.- ½ Güggeli

Cordon bleu (ca. 200g)

25.50

mit gehacktem Knobli +2.50

Knebel-Spiess (ca. 200g)

25.50

Brustschnitzeli

26.50 2 Schnitzel (ca. 180g)

20.50 1 Schnitzel (ca. 90g)

Güggeli-Knusperli (ca. 200g)

mit milder Haussauce

25.50

Flügel Original Sternen Art

(5 Stk., ca. 400g)

23.50

extra Flügel +3.-

Chicken Burger

Sternen-Hamburger mit Knoblisauce im Brioche-Bun vom Beck Lehmann

25.50

Flügel Original Sternen Art

(5 Stk., ca. 400g)

23.50

extra Flügel +3.-

Chicken Wings BBQ

Flügel mit BBQ-Sauce glasiert (5 Stk., ca. 400g)

25.50

extra Flügel +3.-

Schweinssteak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kräuterbutter

27.50

Pro 100g mehr +7.-



Liebesbriefli vom Koch

Liebster Sternen Fan

Mit ganzem Herz und viel Liebe koche ich heute für dich. Lass mich dir noch etwas auf deine Genussreise durch unseren Stall mitgeben.

Du wählst heute aus einer kleineren Auswahl unserer Karte aus. Alle Hits sind vertreten und du siehst: Das Angebot ist trotzdem gross. Diese kleine Karte haben wir entwickelt, um auch während den Randzeiten die bestmögliche Qualität in Service und Küche bieten zu können. Gern kannst du für deinen nächsten Besuch auch mal unsere ganze Menuauswahl studieren - frag uns einfach nach der Karte oder schau nach unter www.gueggeli-sternen.ch/menu. Dort findest du noch weitere Spezialitäten wie Guggeli-Hackbraten, ein Guggeli-Karrussell, Chässpätzli und viel mehr.

Bei uns kommt nur Schweizer Fleisch und nichts anderes auf den Tisch. Unsere Guggeli-Produkte kommen „us de Region“ vom Kneuss in Mägenwil und sind Suisse Garantie zertifiziert. Als Mitglied der Genuss-Strasse achten wir ausserdem speziell auf die Verwendung regionaler Zutaten (siehe nächste Seite).

Alle unsere Gemüse werden einzeln zubereitet und mit feinstem Olivenöl veredelt und sind deshalb vegan und laktosefrei. Unsere Wellenpommes würzen wir mit dem Händöpfelgwürz von Stedy.

Wenn du irgendwelche Fragen hast, neue Menuvorschläge oder einfach deinen Senf dazugeben willst, schreib mir doch ein Briefli zurück. Ich freue mich jetzt schon auf unsere neue Brieffreundschaft!

Mit viel Liebe und einem herzlichen Küssli aus der Küche
Dein Küchenschätzli

Wir unterstützen leidenschaftliche Unternehmen aus der Region und verwenden deshalb folgende Regionalprodukte:

- ♥ Guggeliprodukte / Kneuss, Mägenwil
- ♥ Fricktaler Gourmetkäse / Densbüren
- ♥ Ziegenkäse / Ziegenhof, Elfingen
- ♥ Eier direkt ab Hof „Landläbe“/ Bözberg
- ♥ Mehl für unser Huusbrot / Kull, Riniken
- ♥ Nüsslisalat, Erdbeeren und Tomaten / Müller, Lauffohr
- ♥ Heu für Heusuppe und Heuglacé / Maja's Chrüterstübli, Mandach
- ♥ Quitten, Zwetschgen, Birnen und Chriesi / Eigenanbau, Lauffohr & Riniken
- ♥ Bier / Appenzeller (nicht Region, aber leidenschaftlich)
- ♥ Remiger Buureschinke / Metzgerei Wernli, Remigen
- ♥ Spargeln / Oeschger, Oberhof
- ♥ Brioche-Bun / Bäckerei Lehmann, Schinznach
- ♥ Nussgipfel und Blätterteig / Bäckerei Lehmann, Schinznach
- ♥ Wurstwaren / Metzgerei Ulmann Zetzwil
- ♥ Salami und Schüblig / Metzgerei Walhalla, Einsiedeln (nicht Region, aber leidenschaftlich)
- ♥ Weine:
 - Weingut Hartmann, Remigen
 - Weingut Fürst, Hornussen
 - Weinbaugenossenschaft, Schinznach
 - Vindonissa Winzer
 - Büchli Weinbau, Effingen
- ♥ Spirituosen:
 - Kohler Weine, Schinznach
 - Rötali Engel, Langwies (mit Gansinger Chriesi)
 - Whisky Castle, Elfingen



www.genussstrasse.ch

Genuss-Strasse:

Die Genuss-Strasse verbindet auf rund 175 Kilometern innovative Produzenten, Weinbau- und Gastrobetriebe sowie Spezialitäten-Dorfläden. Die Genuss-Strassen-Restaurants haben sich dazu verpflichtet, nach Möglichkeit nachhaltig produzierte Zutaten von Produzenten aus der Region zu verwenden. Die auf die Saison abgestimmten Genuss-Strassen-Menüs (erhältlich im Frühling & Herbst) bieten eine ideale Gelegenheit, sich von der herausragenden Qualität der Regionalprodukte überzeugen zu lassen. Feinschmecker können sich bei den Landwirten und den Spezialitäten-Dorfläden der Genuss-Strasse direkt mit zertifizierten Jurapark-Produkten eindecken oder das Gaumengold der Aargauer Rebberge auf den Weingütern degustieren.

Tipps für Allergien, vegi und vegan

Vegetarische und vegane Gerichte sind in der Karte direkt gekennzeichnet. Hier aufgeführt sind die Allergene Laktose und Gluten. Für Infos zu anderen Inhaltsstoffen melde dich bitte bei uns. Unsere weisse Salatsauce ist übrigens gluten- und laktosefrei.

Enthält Laktose:

Flammkuchen, Wurst-Käsesalat*, rote Salatsauce, Heusuppe, evtl. Tagessuppe, Cordon bleu, Burgers*, Schweinsrahmschnitzel, Spätzli, Krokette, pikante & milde Haussauce, Knoblisauce, Cocktailsauce, gehackter Knobli in Butter, Kräuterbutter, Champignonrahmsauce, Käse-Sandwich (Käse)

Enthält Gluten:

Flammkuchen, rote Salatsauce, evtl. Tagessuppe, Guggeli-Knusperli, Nuggets, Cordon bleu, Burger, Schweinsrahmschnitzel, Spätzli, Krokette, Hausbrot, braune Sauce, Champignonrahmsauce

*kann ohne das Allergen zubereitet werden.
Bitte beim Service entsprechend bestellen.
Glutenfreies Brot haben wir für dich auf Verlangen bereit.