STERNEN

Kikerikii und herzlich willkommen!



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

Esther und Thomas Schäublin mit Güggeli TEAM

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

Jetzt güggelet's!

Knusper, Knusper Flammkuchen

Original Elsässisch „gratinée"
Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Reibkäse
23.-
Mini 16.50

Elfinger Käse (Geis) (V möglich)
Elfinger Käse „us de Region", Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Reibkäse
25.50
Mini 20.-

Stinkerli mit Knobli (V möglich)
Knobli, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Reibkäse
24.-
Mini 17.50

Méditerranée (V)
Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Crème fraîche, Reibkäse
24.50
Mini 19.50

Güggeli-Schinke „gratinée"
original Güggeli-Schinken, Zwiebeln, Crème fraîche, Reibkäse
23.-
Mini 16.50

Güggeli-Salami
feiner Güggeli-Salami, Zwiebeln, Crème fraîche, Reibkäse
23.-
Mini 16.50

Italianità
Güggeli-Bolognese, Zwiebeln, Crème fraîche, Reibkäse
24.50
Mini 17.-

Knuspertipp: Flammkuchen zum Apéro für alle zum „drii länge" kommt immer gut!



Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mwst.

S'Beste us em Güggelistall

Weltweit einzigartig:

Heublueme-Güggeli (ca. 600g)
gewürzt mit unserem exklusiven Heubluemegwürz
knusprige Wellenpommes an Härdöpfelgwürz
milde und pikante Haussauce
33.90
25.50 ½ Güggeli





Heublueme-Güggeli im Chörbli (ca. 600g)
dazu feines Hausbrot
25.90
17.50 ½ Güggeli

Güggelitipp: Alli eusi Güggeligricht werded fettarm im Ofe für dich zuebereitet.

Zur Einstimmung...

Tour de Güggeli
allerlei Glustiges vom Güggeli (je 1 Flügeli, Knusperli, Nuggets, Spiessli, Balls, Knackerli, Schinken, Salami, Schüblig, Cervelat) mit Sweet & Sour- und Knoblisauce
18.-
für jede weitere Person +11.-
34.- p.P. als Hauptgang mit Wellenpommes

Güggeli-Spiessli (4 Stück)
die Beste! Mit Sweet & Sour- und Knoblisauce
13.50
jedes weitere Spiessli +2.-

Güggeli Würstli (Wienerli)
ein Päärli mit feinem Hausbrot
10.-

Wurst-Käsesalat Probiererli
kleine Portion Wurst-Käsesalat mit Güggeli-Cervelat und Fricktaler Gourmetkäse
10.50

Öppis zum löffle

Heusuppe - Stalloriginal (V)
original Sternen-Heusuppe, kein Witz! Mit Heu von Maja's Chrüterstübli Mandach
11.-

Suppe des Augenblicks (V)
etwas feines Heisses, aus dem, was uns gefällt
9.50



Knackige Salate



Caesar's Salad
Blattsalat mit regionalem Elfinger Käse (Geiss) oder Fricktaler Gourmetkäse, Güggeli-Minifilet in Cornflakes paniert und knusprigen Brotwürfeli
17.40 als Vorspeise / als Vegi 15.40
27.- als Hauptgang / als Vegi 23.-

Leberli und chli Grüens
Blattsalat mit Güggeli-Leberli
16.-

Chnusper Salat
Blattsalat mit Güggeli-Minifilet in Cornflakes paniert, Knusperli und Nuggets
auch vegan erhältlich mit Planted Chnusperfilet
16.00 als Vorspeise
27.00 als Hauptgang

Spiessli und chli Grüens
Blattsalat mit Güggeli-Spiessli
16.00



Standardprogramm

Gemischter Salat (Vegan)
vom Buffet nach deinem Gusto
11.50
bequem aus der Küche
10.50

Grüner Blattsalat (Vegan)
9.00
Mini 7.50

Jetzt güggelet's! Klassiker

Alles, was du auf dieser Seite findest, ist aus 100% feinstem Kneuss-Güggelifleisch!

Cordon bleu (ca. 200g)*
gefüllt mit Güggeli-Schinken und Käse
32.-
mit gehacktem Knobli +2.50
ein zweites Cordon bleu dazu +10.50

XL Cordon bleu (ca. 300g)*
gefüllt mit Güggeli-Schinken und Käse
38.-
mit gehacktem Knobli +2.50

Güggeli-Knusperli (ca. 200g)
Saftiges Schenkelfleisch paniert, mit milder Haussauce und Wellenpommes an Härdöpfelgwürz
24.50

Brustschnitzeli*
mit exklusivem Heubluemegwürz
auch vegan mit Planted Chnusperfilet erhältlich
33.- 2 Schnitzel (ca. 180g)
27.- 1 Schnitzel (ca. 90g)
+ 7.- für jedes zusätzliche Schnitzel

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

Öppis anders dezue?
Hausgemachte Spätzli, Rösti 7.00
Kroketten, Nudeln, Reis, Wellenpommes 5.50
Sternen Gemüseträumli, Salatvariation 7.50

Balls (ca. 200g)
Hackfleischbällchen an brauner Sauce mit Butternudeln
23.-

Schnipo
paniertes Schnitzeli mit Wellenpommes an Härdöpfelgwürz
27.- 2 Schnitzel
22.- 1 Schnitzel

Knebel-Spiess (ca. 200g)*
aus saftigem Schenkelfleisch
32.-
LIVE am Tisch mit Whisky flambiert +3.-



Passende Saucen
Pikante / milde Haussauce, gehackter Knobli in Butter, Kräuterbutter, Sweet & Sour, Knoblisauce, Barbecue, Cocktail, Champignonrahmsauce, braune Sauce, Sambal Oelek (extra scharf) 2.50

Jetzt güggelet's! Öppis bsundrigs!

Alles, was du auf dieser Seite findest, ist aus 100% feinstem Kneuss-Güggelifleisch!

Leberli (ca. 180g)
in Butter gebraten mit goldig-knuspriger Rösti
23.50
mit brauner Sauce +2.50

Minifilet
an feiner Champignonrahmsauce mit goldig-knuspriger Rösti
34.-

Hackbraten
hausgemacht mit Fricktaler Gourmetkäse und Spinat drin
dazu hausgemachte Spätzli und feine Champignonrahmsauce
28.-

Heisse Schinke
mit knusprigen Wellenpommes an Härdöpfelgwürz
24.-

Duo
Hackbraten und Güggeli-Schinken mit feinen Spätzli und Champignonrahmsauce
30.-



Güggeli Karussell

Für 2-6 Güggeli-Fans
Probiererli vom Heublueme-Güggeli, Hackbraten an Champignonrahmsauce, Minifilet in Cornflakes paniert, Flügeli, Spiessli und Knusperli
mit unseren zwei Haussaucen und knusprigen Wellenpommes an Härdöpfelgwürz
38.- pro Person

Öppis anders dezue?
Hausgemachte Spätzli, Rösti 7.-
Kroketten, Nudeln, Reis, Wellenpommes 5.50
Sternen Gemüseträumli, Salatvariation 7.50

Jetzt güggelet's! International

Alle amerikanischen Gerichte servieren wir mit knusprigen Wellenpommes an Härdöpfelgwürz.



Flügeli Original Sternen-Art (5 Stk., ca. 400g)
knusprig im Ofen gebacken
22.50
extra Flügeli +3.-

Dips dazu: pikante / milde Haussauce, Knoblisauce, Cocktailsauce, Barbecuesauce, Sweet & Sour +2.50

Chicken Wings BBQ (5 Stk., ca. 400g)
Flügeli mit BBQ-Sauce glasiert
24.50
extra Flügeli +3.50

Chicken Burger
Sternen-Hamburger mit Knoblisauce im Sesam-Bun vom Beck Richner
24.50





Tagliatelle al ragu
feine Nudeln mit Güggeli-Bolognese
22.-

Tortellini al forno
Tortellini mit zarter Güggelifüllung an Rahmsauce und mit Fricktaler Käse gratiniert. Exklusiv von Giuseppe von Emmetten für uns hergestellt.
25.-

Sliitesprung

Schweinsrahmschnitzeli
an Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzli
28.50 2 Schnitzel
22.50 1 Schnitzel

Schnipo
paniertes Schweinsschnitzeli mit Wellenpommes an Härdöpfelgwürz
27.- 2 Schnitzel
22.- 1 Schnitzel

Schweins-Cordon bleu (ca. 200g)
gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Remiger Buureschinke
dazu Sternen Gemüseträumli und Wellenpommes an Härdöpfelgwürz
34.50
mit gehacktem Knobli +2.50

Schweinssteak (ca. 200g)*
34.-
Pro 100g mehr +7.-

Kalbssteak (ca. 200g)*
46.-

Rindsentrecôte (ca. 200g)*
43.-

*Hausgemachte Kräuterbutter, Sternen Gemüseträumli und Wellenpommes an Härdöpfelgwürz sind bei all diesen Gerichten dabei.

Vegi

Vegi-Burger «Jurapark»
hausgemachtes Patty aus Jura-Emmer und Erbsen mit Barbecuesauce im Sesam-Bun vom Beck Richner
dazu Wellenpommes an Härdöpfelgwürz
(vegan mit Hausbrot anstelle Sesam-Bun)
24.-
Als Fitnessteller mit Gemüse oder Salat vom Buffet
26.-

Chässpätzli ganz traditionell
mit Fricktaler Gourmetkäse
23.-

Sternen Gemüseträumli (vegan)
6-8 Sorten Gemüse einzeln gekocht und abgeschmeckt mit Beilage nach Wahl
26.-

Nudelnest an Champignon-rahmsauce
Nicht ganz Vegi, weil es braune Sauce drin hat.
21.-

Salatteller (vegan)
ganz nach deinem Geschmack von unserem Buffet
24.-

Vegitipp: Schau auch bei den Flammkuchen auf der 3. Seite vorbei. Da hat's feine Vegi Flammkuchen dabei.

Öppis anders dezue?
Hausgemachte Spätzli, Rösti 7.-
Kroketten, Nudeln, Reis, Wellenpommes 5.50
Sternen Gemüseträumli, Salatvariation 7.50

Fitnessteller Güggeli

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 selber zusammenstellen. Auf dieser Seite sind alle Gerichte aus 100% Kneuss-Güggelifleisch.

Heublueme-Güggeli im Chörbli
(ca. 600g)
33.40
25.- ½ Güggeli

Cordon bleu (ca. 200g)
26.50
mit gehacktem Knobli +2.50

XL-Cordon bleu (ca. 300g)
32.50
mit gehacktem Knobli +2.50

Knebel-Spiess (ca. 200g)
26.50
LIVE am Tisch mit Whiskey flambiert +3.-

Brustschnitzeli
27.50 2 Schnitzel (ca. 180g)
21.50 1 Schnitzel (ca. 90g)

Balls (ca. 200g)
21.50.-

Schni(po) paniertes Schnitzeli
29.- 2 Schnitzel
24.- 1 Schnitzel

Güggeli-Knusperli (ca. 200g)
mit milder Haussauce
26.50

Leberli (ca. 180g)
24.-

Minifilet Zarte Güggelifilet
32.-

Hackbraten
hausgemacht mit Fricktaler Gourmetkäse und Spinat drin
26.-

Heisse Schinke (ca. 180g)
26.-

Duo Hackbraten und Güggeli-Schinken
28.-

Flügeli Original Sternen Art
(5 Stk., ca. 400g)
24.50
extra Flügeli +3.-

Chicken Wings BBQ
Flügeli mit BBQ-Sauce glasiert (5 Stk., ca. 400g)
26.50
extra Flügeli +3.-

Chicken Burger
Sternen-Hamburger mit Knoblisauce im Sesam-Bun vom Beck Richner
26.50

Passende Saucen
Milde / pikante Haussauce, gehackter Knobli in Butter, Kräuterbutter, Sweet & Sour, Knoblisauce, Barbecue, Cocktail, Champignon-rahmsauce, braune Sauce, Sambal Oelek (extra scharf) 2.50

Fitnessteller Siitesprung

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 selber zusammenstellen.

Schni(po)
paniertes Schweinsschnitzeli
29.- 2 Schnitzel
24.- 1 Schnitzel

Schweins-Cordon bleu (ca. 200g)
gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Remiger Buureschinke
29.-
mit gehacktem Knobli +2.50



Schweinssteak (ca. 200g)
mit hausgemachter Kräuterbutter
28.50
Pro 100g mehr +7.-

Kalbssteak (ca. 200g)
mit hausgemachter Kräuterbutter
40.50

Rindsentrecôte (ca. 200g)
mit hausgemachter Kräuterbutter
37.50

Passende Saucen
Pikante / milde Haussauce, gehackter Knobli in Butter, Kräuterbutter, Sweet & Sour, Knoblisauce, Barbecue, Cocktail, Champignonrahmsauce, braune Sauce, Sambal Oelek (extra scharf) 2.50

Öppis chlises

Sternen Plättli (ca. 200g)
kaltes Plättli mit Güggeli-Schinken, Remiger Buureschinken (Schwein), Güggeli-Salami, Güggeli-Schüblig, Güggeli-Cervelat, Fricktaler Gourmetkäse und Möckli vom Elfinger Geisskäse
24.- (Hauptgang für 1 Pers.)
jede weitere Person +15.-

Güggeli-Knackerli (Würstli)
ein Päärli mit feinem Hausbrot
10.00

Güggeli-Schinken
dünn aufgeschnitten und mit farbigen Salaten garniert
24.50

Remiger Buureschinke (Schwein)
dünn aufgeschnitten und mit farbigen Salaten garniert
23.50

Schnitzelbrot
Güggeli-Schnitzel paniert in unserem hausgemachten Brot mit Knoblisauce
11.50

Wurstsalat
einfach 14.50 / garniert 20.00
zusätzlich 130g Wurst +3.50

Wurst-Käsesalat
mit Fricktaler Gourmetkäse
einfach 16.00 / garniert 22.50
zusätzlich 130g Wurst +3.50

Sternen-Tipp: Wurst-Käsesalat mit Wellenpommes 22.00

(Alle Wurstsalate aus Güggeli-Cervelat)

Sandwiches
feines Hausbrot gefüllt mit Güggeli-Schinken, Güggeli-Salami, Fricktaler Gourmetkäse oder Remiger Buureschinke
8.00

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:
Bei uns kommt nur Schweizer Fleisch und nichts anderes auf den Tisch. Unsere Güggeliprodukte 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 Härdöpfelgwürz 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!
Koch ist zwar mein Beruf, meine Leidenschaft aber ist deine Begeisterung.

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

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

- Güggeliprodukte / 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
- Sesam-Bun / Bäckerei Richner, Veltheim
- Nussgipfel und Blätterteig / Bäckerei Richner, Veltheim
- 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

Genuss-Strasse:

jurapark aargau Genuss-Strasse

www.genussstrasse.ch

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-Menus (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 Allergiker / Vegis

Vegetarische Gerichte sind in der Karte direkt gekennzeichnet.
Wir haben auch vegane Gerichte im Angebot: Planted Chnusperfilet, Salate, Gemüse, Wellen-Pommes an Härdöpfelgwürz, Vegi Burger (statt Sesam-Bun+ mit Hausbrot), Rösti mit Oel, Nudeln und Spaghetti.
Hier aufgeführt sind die Allergene Laktose und Gluten. Die Saisonempfehlungen sind hier nicht aufgeführt, bitte frag uns danach. Für Infos zu anderen Inhaltsstoffen melde dich bitte bei uns.

Enthält Laktose:

Flammkuchen, Wurst-Käsesalat*, Caesar's Salad*, rote Salatsauce, Heusuppe, evtl. Tagessuppe, alle Cordon bleus, Leberli*, Hackbraten, Burgers (Sauce)*, Bolognese, Tortellini, Schweinsrahmschnitzel, paniertes Schweinsschnitzel*, Spätzli, Rösti*, Kroketten, Nudeln*, Reis*, pikante & milde Haussauce, Knoblisauce, Cocktailsauce, gehackter Knobli in Butter, Kräuterbutter, Champignonrahmsauce, Käse-Sandwich (Käse)

Enthält Gluten:

Flammkuchen, Caesar's Salad*, rote Salatsauce, evtl. Tagessuppe, Güggeli-Knusperli, Nuggets, Minifilet in Cornflakes paniert, alle Cordon bleus, paniertes Güggeli-Schnitzel, Hackbraten, Burgers (pikant)*, Tagliatelle, Tortellini, Schweinsrahmschnitzel, paniertes Schweinsschnitzel, Spätzli, Kroketten, Nudeln, Hausbrot, braune Sauce, Champignonrahmsauce

*kann ohne das Allergen zubereitet werden. Bitte beim Service entsprechend bestellen. Glutenfreies Brot haben wir für dich auf Verlangen bereit. Glutenfreie Pasta kochen wir ebenfalls für dich, auf Vorbestellung (mind. 1h vorher).