



Hüt-Karte



Es ist so schön, dass du bei uns im Stall bist! Staune, genieße und lass dich von unseren Güggeli, Flammkuchen und Siitesprung 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!

Vorspeisen und kalte Küche

Gemischter Salat (vegan)

vom Buffet nach deinem Gusto 11.50
bequem aus der Küche 10.50

Grüner Blattsalat (vegan)

9.00 / Mini 7.50

Spiessli und chlî Grüens

Blattsalat mit Guggeli-Spiessli
16.00 als Vorspeise mit 2 Spiessli
27.- als Hauptgang mit 5 Spiessli

Suppe des Augenblicks (vegi)

etwas feines Heisses aus dem, was uns
gefällt
9.50

Wurst-Käsesalat Probiererli

kleine Portion Wurst-Käsesalat mit
Guggeli-Cervelat und Fricktaler
Gourmetkäse
10.50



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

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

Guggeli-Knackerli (Würstli)

ein Päärli mit feinem Hausbrot
10.-

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
Wellenpomes 22.00

(Alle Wurstsalate aus Guggeli-Cervelat)

Sandwiches

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

Güggeli-Hits **Klassiker**

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



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

Cordon bleu* (ca. 200g)

gefüllt mit Güggeli-Schinken und Käse

32.-

mit gehacktem Knobli +2.50

ein zweites Cordon bleu dazu +10.50

Passende Saucen

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

Brustschnitzeli*

mit exklusivem Heubluemegwürz,

33.- 2 Schnitzel (ca. 180g)

27.- 1 Schnitzel (ca. 90g)

+ 7.- für jedes zusätzliche Schnitzel

auch vegan mit **Planted Knusperfilet**
erhältlich

Knebel-Spiess* (ca. 200g)

aus saftigem Schenkelfleisch

32.-

Flügel Original Sternen-Art

5 Stk., ca. 400g

knusprig im Ofen gebacken

22.50

extra Flügel +3.-

Chicken Burger

Sternen-Hamburger mit Knoblisauce im

Brioche-Bun vom Beck Richner

Wellenpommes an Härdöpfelgwürz 24.50

Güggeli-Knusperli (ca. 200g)

Saftiges Schenkelfleisch paniert, mit

milder Haussauce und Wellenpommes an

Härdöpfelgwürz

24.50

Schniipo

Paniertes Schnitzeli mit Wellenpommes an

Härdöpfelgwürz

27.- 2 Schnitzel (ca. 180g)

22.- 1 Schnitzel (ca. 90g)

*knusprige Wellenpommes und unserer
Sternen Gemüseträumli mit 6-8 einzeln
abgeschmeckten Gemüsen sind bei all
diesen Gerichten dabei.

Sütesprung

Schweinsrahmschnitzeli
an Champignonrahmsauce mit
hausgemachten Spätzli

28.50 2 Schnitzel

22.50 1 Schnitzel

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

34.-

Pro 100g mehr +7.-

Flammkuchen Original Elsässisch
Speck, Zwiebeln, Crème fraîche,
Reibkäse

23.-

Mini 16.50



vegi/vegan

Vegi-Burger «Jurapark»

hausgemachtes Patty aus Jura-Emmer
und Erbsen mit Barbecuesauce im
Brioche-Bun vom Beck Richner
dazu Wellenpommes an Händöpfelgwürz

Vegan: Mit Hausbrot anstelle Brioche

24.-

Als Fitnesssteller mit Gemüse oder Salat
vom Buffet

26.-

Flammkuchen Méditerranée

Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Crème
fraîche, Reibkäse

Vegan: nicht erhältlich

24.50

Mini 19.50

Sternen Gemüseträumli

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

**Vegan: Gemüseträumli mit
Wellenpommes**

26.-

Salatteller

ganz nach deinem Geschmack von
unserem Buffet

Vegan: Mit italienischer Salatsauce

24.-

Planted Knusperfilet (Vegan)

mit exklusivem Heublumengewürz
mit Sternen Gemüseträumli und
Wellenpommes

33.- 2 Schnitzel (ca. 180g)

27.- 1 Schnitzel (ca. 90g)

+ 7.- für jedes zusätzliche Schnitzel

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.

Heublueme-Güggeli im Chörbli

(ca. 600g)

33.40

25.- ½ Güggeli

Cordon bleu (ca. 200g)

26.50

mit gehacktem Knobli +2.50

Knebel-Spiess (ca. 200g)

26.50

Brustschnitzeli

27.50 2 Schnitzel (ca. 180g)

21.50 1 Schnitzel (ca. 90g)

Güggeli-Knusperli (ca. 200g)

mit milder Haussauce

26.50

Chicken Burger

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

26.50

Flügel Original Sternen Art

(5 Stk., ca. 400g)

24.50

extra Flügel +3.-

Chicken Wings BBQ

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

26.50

extra Flügel +3.-

Schweinssteak (ca. 200g)

mit hausgemachter Kräuterbutter

28.50

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 und für Gruppen 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 Güggeli-Hackbraten, ein Güggeli-Karrussell, Chässpätzli und viel mehr.

Bei uns kommt nur Schweizer Fleisch und nichts anderes auf den Tisch. Unsere Güggeli-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:

- ♥ 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
- ♥ Brioche-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



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, Kroketten, 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, Kroketten, Hausbrot, braune Sauce, Champignonrahmsauce

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