

## MÄGENWILER GÜGGELI

---

### **Zum Znüni, Zabig, für d'Aperorundi oder eifach so**

Güggeliflügeli gebacken:	5 Stück / 9.—	9 Stück / 15.—
Güggelifilet am Holzspiess:	5 Stück / 14.—	9 Stück / 22.—

Dip nach Wahl: Sweet-Chili, Senfmayo, Mex-Ranchero, Satay

### **Kneuss Renner**

**das legendäre Mistchraterli 500gr** 29.—

Rosmarin-, Limonen-, Chili- oder Chnoblilutter

### **Güggeli-Karussel**

mit Pouletbrust, Spiessli, Schenkelsteakli, Flügeli und vier Saucen 30.—

### **Beilagen:**

Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelstock, hausgemachte Nudeln, Reis 6.—

Risotto, Saisongemüse 7.—

## KLASSIKER

---

**Pouletbrust auf gebratener Melone, Balsamico-Honigsauce** 35.—  
Kartoffelgnocchi

**Sommerpoulet** tranchiert auf Amalfi Zitronen und weissem Pfirsich 36.—  
Limonenrisotto

**Pouletbruststreifen aus dem Wok** mit Gemüse und Sojasauce 35.—  
Basmati Reis

**Bombay Güggeli** geschmort mit höllischscharfer Sauce, Reis 34.—