

## 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 Chnoblifutter

### Güggeli-Karussel

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

#### Beilagen:

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

Risotto 7.—

Saisongemüse 9.—

## KLASSIKER

---

**Pouletbrust mit Orangenfilets**, Wirsing und Risotto 35.—

**Winterpoulet** tranchiert mit Kumquats und Granatapfel 36.—

Kartoffelgnocchi mit Salbei

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

Basmati Reis

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

**Spanisches Güggeli** für Chnoblifan mit Dörrtomaten 37.—

Bratkartoffeln