

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 Mistchratzerli 500gr 31.—

Rosmarin-, Limonen-, Chili- oder Chnoblilutter

Güggeli-Karussel

mit Pouletbrust, Spiessli, Schenkelsteakli, Flügeli und vier Saucen 31.—

Beilagen:

Bratkartoffeln, Pommes Frites, Reis 6.—

Risotto, hausgemachte Nudeln 7.—

Saisongemüse 9.—

KLASSIKER

Pouletbrust auf gebratener Zwetschge, Balsamico-Honigsauce 36.—

Kartoffelgnocchi mit Salbei

Winzerpoulet tranchiert mit Trauben und Kastanien, Risotto 39.—

Pouletbruststreifen aus dem Wok mit Gemüse, rote Thai Currysauce 36.—

Basmati Reis