

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	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 Pflaume , Balsamico-Honigsauce	36.—
Kartoffelgnocchi mit Salbei	
Weihnachtspoulet tranchiert mit Kumquats und Granatapfel, Risotto	39.—
Pouletbruststreifen aus dem Wok mit Gemüse, rote Thai Currysauce	36.—
Basmati Reis	
Bombay Güggeli geschmort mit höllischscharfer Sauce, Reis	36.—