

Werte Gäste - Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie uns mit Ihrem Besuch ehren. Wir verwöhnen Sie gerne mit einem köstlichen Essen und einem edlen Tropfen Wein.

Das Guggeli Team

Wir empfehlen Ihnen unsere knusprig zarten und würzigen Hausspezialitäten:

Die frischen Guggeli 600g für das Poulet im Chörbli und Mistkratzerli 420-450g stammen aus ländlichen Schweizer Bauernhöfen. Sie werden in verschiedenen Variationen nach Grossmutter's Art und Rezept frisch für Sie zubereitet und brauchen daher mindestens 30 Minuten Garungszeit.

Die frischen Schweizer Poulet-Flügeli werden ebenfalls erst bei Bestellung zubereitet und nicht auf Vorrat vorgebraten! Mit unserer Haussauce sind die Flügeli eine wahre Delikatesse.

Wer gerne mehrere Saucen geniessen möchte, wählt den Flügeli-Plausch mit 6 verschiedenen Saucen und erhält unsere beliebte Haussauce gleich noch dazu.

Zur Vorfreude auf das feine Essen servieren wir Ihnen - vom Haus offeriert - Olivenbrot und Chillibutter.

Unser Team stehen Ihnen bei Fragen gerne hilfsbereit zur Verfügung und freuen sich, Sie aufmerksam zu bedienen

Gut zu wissen

Wenn Sie mehr von der gewählten Sauce oder eine zusätzliche Sauce (z.B. Haussauce, oder frische Peperoncini etc.) möchten, erhalten Sie diese gerne für CHF 3.80 pro Sauce.

Für Extrawünsche sind wir immer für Sie da.

Wir können jedoch nicht jeden Extrawunsch kostenlos erfüllen.

Sehr gerne bereiten wir Ihnen wo möglich auch kleinere Portionen zu und berechnen Ihnen dafür bei Hauptspeisen CHF 3.00 und bei Salaten CHF 1.50 weniger.

Als Zahlungsmittel bevorzugen wir Barzahlung

oder Bezahlung mit der EC-Karte oder der Postcard. Eurocard, Visa, Amexco, Lunch Checks werden auch akzeptiert. **(Keine WIR)**

Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten/Produkten wenden Sie sich bitte an unser Personal!

Besuchen Sie uns auch online.
Unsere Website: www.gueggeli.ch

Gratis WLAN
GUEGGELI OASE - Passwort: Hirschen8966*



Herkunft Deklaration: Guggeli/Fisch/Brot

Poulet
Mistkratzerli
Pouletflügeli
Schweiz

Egliknusperli
Estland
Pouletbrust
Slowenien, Ungarn, Thailand

Brote
Schweiz

Restaurant Hirschen
OBERWIL-LIELEI

Hausspezialitäten

Poulet im Chörbli (CH) 600g / 30 Min.

.... Haussauce mild oder Scharf	27.50
.....Parisienne nappiert	29.50
.....Hopp de Bäse (frischer Knoblauch in Butter gebraten)	28.50
.....Bora Bora (Sehr scharfe Curry-Sauce)	28.50
.....Apollo (Joghurt-Knoblauch-Sauce)	28.50
.....Piri Piri (frische Peperoncini in Butter gebraten)	28.50
.....Winnetou (indianisch, Scharfe Sauce)	28.50
.....Natur	26.50
.....Amboseli (Afrikanische Chili getrocknet in Butter gebraten)	29.50
.....Hollandaise nappiert	31.50
.....Curry-Sause	28.50

Flügeli (CH) im Chörbli 6 Stk a 70g / 15 Min.

.... Haussauce mild oder Scharf	26.50
.....Knoblauch- Mayonnaise	27.50
.....frische Peperoncini in Butter gebraten	27.50
.....Hammerschlag-Currysauce scharf	27.50
.....frischem Knoblauch in Butter gebraten	27.50
.....Cafe de Paris	28.50
.....Old Shatterhand (sehr scharfe Sauce)	27.50
.....Natur	25.50
.....Plausch mit 7 verschiedene Saucen	32.50

**Nach Ihrer Bestellung werden
die frischen Poulets
und Mistkratzerli nach
Grossmutter's Art ohne
Fremdfette
frisch zubereitet und brauchen
daher ca. 30 Min Garungszeit!!!**

Mistkratzerli (CH) 420-450g Teller Service / 30 Min.

.... Haussauce mild oder Scharf	37.50
.....Butter	36.50
.....Rosmarin in Butter gebraten	37.50
.....Limone Zitronensaft, Butter und Rahm	38.50
.....nach Griechischer Art	37.50
.....frischem Knoblauch in Butter gebraten	37.50
.....a la Cafe de Paris nappiert	38.50
.....al Diavolo Knoblauch, Peroncini, Thymian in Butter gebraten	38.50
.....Halelluja, Knoblauch, Peperoncini Curry in Butter gebraten	38.50
.....Lieli, Peperoncini in Butter gebraten	37.50
.....Bollywood, Cocos-Curry Sauce	38.50
.....Natur	35.50
.....Mombasa, zerstossene Chilischoten in Butter gebraten	39.50
.....Calvados Flambiert Brauner Sauce, (no Sharing)	41.50
.....Whisky Ballantines Flambiert, Brauner Sauce, (no Sharing)	42.50
.....Remy Martin Flambiert, Brauner Sauce, (no Sharing)	44.50

(Mistkratzerli Sharing 2. Person 10.00 Zuschlag inkl. Sauce nach Wahl)

**Zu Poulet, Mistkratzerli,
Flügeli und Pouletbrust
servieren wir Ihnen
gerne Beilagen nach
Ihrer Wahl :
Reis, Nudeln, Gemüse
oder Pommes-Frites
7.90**

Poulet Brust (SLO) ca, 150g/ 15 Min

.....Natur	26.50
.....Haussauce mild oder Scharf	27.50
.....Cocos-Curry Sauce	28.50
.....frischem Peperoncini in Butter gebraten	28.50
.....Cafe de Paris	29.50



Zur Vorfreude
auf das feine Essen
servieren wir Ihnen
-vom Haus offeriert-

**Olivenbrot
und
Hausgemachte Chilibutter**

Herkunft Brot: CH



Speisekarte

Grüner Salat	9.50
Tomatensalat mit Zwiebelringen	9.50
Gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat mit Ei	12.50
Nüssli Salat mit Ei und Speck (CH)	14.50

Dressing nach Ihrer Wahl: **French oder Italian**

Schweins Schnipo 160g, CH Nierstück	34.50
Schweins Cordon Bleu CH 180g Glarner Art mit Schinken, Knoblauch, Käse	38.50
Kalbsschnitzel CH 160g Paniert	40.50
Kalbs Cordon Bleu CH 180g mit Schinken und Käse	46.50
Beilagen: Nudeln, Reis, Pommes-Frites oder Gemüse	

Egliknusperli (EST) im Chörbli 160g mit hausgemachter Tartarsauce und Pommes-Frites	38.50
Original Gersauer Käsekuchen auf Holzbrett serviert mit Gemischtem Salat	32.50

Rinds Tartar CH klein 80g	30.50
Rinds Tartar CH gross 140g	42.50
mit Butter und Toast	

Für unsere kleine Gäste

Schweins Schnipo	18.50
Kalbsschnitzel paniert	22.50
3 Poulet Flügel	18.50
Portion Pommes-Frites	10.50

Beilagen: Pommes-Frites, Reis oder Nudeln