



Auf der Suche nach dem ultimativen Rezept um die besten Hühnerschenkeli hat unser Direktor Tinu die Welt von einem Ende zum anderen bereist – kein Hindernis war ihm zu hoch! So ist er in den Anden rumgekraxelt, hat sich durch Wüsten, tropische Regenwälder und andere abenteuerliche Orte durchgekämpft bis er schliesslich in den Bayous von Louisiana fündig wurde und das beste Rezept in unsere schöne Stadt zurückbrachte.

Die Rezeptur ist natürlich strengstens geheim... aber wir sind sicher, dass Sie noch nie ein so schmackhaftes „Guggeli im Chörbli“ wie das unsere gekostet haben – es ist zart, saftig, mit einer leichten Schärfe und seeehr lecker!

### Tinu's Guggeli im Chörbli

Knusprig gebackene Pouletunterschenkeli\* (ca. 300g)  
zubereitet nach unserem geheimen Spezialrezept  
Knoblauch-Alpenkräuter Mayonnaise  
Hausgemachte BBQ-Sauce

mit Schüssel buntem Blattsalat  
und Pommes Frites, bis mer gnueg hätt.

mit Schüssel buntem Blattsalat

Zusätzliches Pouletschenkeli 1 Stk.  
(ca. 90g)

### Dazu empfehlen wir:

Ein kühles Glas «Rosé im Steinkrug», Zürich AOC 10 cl  
Weinkellerei Zweifel, Zürich

oder bestellen Sie gleich die ganze Flasche, 75 cl Fr. 35.-  
(Spezialpreis nur mit "Guggeli im Chörbli")



Fr. 25.-

Fr. 21.-

Fr. 5.-

Fr. 6.-

Fr. 35.-

Summer  
Special  
\*\*\*

\* Unsere Guggeli aus dem Alpstein-Gebiet wachsen in kleinen Herden in besonders tierfreundlicher Haltung auf. Gefüttert werden sie ausschliesslich mit naturbelassenem Futter wie z.B. Ribelmais aus einheimischem Anbau. Dies gibt dann auch den unvergleichlichen Geschmack.





Our director Tinu has travelled the world from one end to the other in search of the ultimate recipe for the best chicken legs; no obstacle was too great for him; he climbed around in the Andes, fought his way through deserts, tropical rainforests and other adventurous places until he finally found the best recipe in the bayous of Louisiana and brought it back to our lovely city.

The recipe is, of course, a closely guarded secret... but we are sure that you have never ever tasted a chicken-in-a-basket as mouth-watering as ours - they are tender and succulent, with a mild spicy flavour and very, very tasty!



### Tinu's crispy chicken in a basket

Crispy baked chicken drumsticks (approx. 300g) prepared according to our secret special recipe.  
Garlic-Alpine herb mayonnaise  
Homemade BBQ-Sauce

with a bowl fresh garden salad and French fries - all you can eat

with a bowl fresh garden salad

additional chicken drum, 1 pc. (approx. 90g)



Fr. 25.-

Fr. 21.-

Fr. 5.-

### To go with your meal we recommend:

a chilled glass of «Rosé im Steinkrug», Zurich AOC 10 cl Fr. 6.-  
Wine cellar Zweifel, Zurich

Why not order a whole bottle of «Rosé im Steinkrug» 75 cl Fr. 35.-  
(special price exclusively with chicken-in-a-basket)

\* Our chickens from the Alpstein area (north-eastern Switzerland) are kept in small herds in particularly animal-friendly conditions. They are exclusively fed on natural fodder as for example "Ribelmais" a type of maize which is grown locally and has an incomparable taste.

