



Restaurant Cécile Gommiswald

Herzlich Willkommen

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt in unserem Hause und hoffen,
dass Sie sich bei uns wohlfühlen.*

*Sollten Sie Wünsche haben, sprechen Sie mit uns,
wir werden bemüht sein, auch diese zu erfüllen.*

Warme Küche

*Dienstag bis Samstag von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr
und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr
kleine Snackkarte ganztags*

Heidi Aellen Rickli & Moritz Rickli

Gästeinformation

Unsere Philosophie

Regional & Saisonal

Wir sind bestrebt, wenn immer möglich, Produkte aus der Region einzukaufen, unterstützen damit regionales Schaffen und verhindern lange Transportwege von Lebensmitteln.

Zu unseren Lieferanten gehören:

Früchte & Gemüse Bamert, Tuggen

Romer`s Hausbäckerei, Benken

Zahner Fischhandel AG, Gommiswald

Metzgerei Meier, Gommiswald

Käserei Bergli, Gommiswald

Fleischherkunft

Unser Lieferant, Metzgerei Meier in Gommiswald bürgt für eine gleichbleibende und hohe Qualität aus artgerechter Tierhaltung.

Schweiz: Schwein / Kalb / Poulet / Rind

Norwegen: Lachs Aquakultur (Zucht)

**Polen: Eglifilets im Bachteig (Binnenfischerei)
(verarbeitet und produziert in Gommiswald)**

Zander-Rückenfilets (Binnenfischerei)

Allergien

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Preise

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. Bedienung und 8.1 % MwSt.

Zahlungsarten

**Wir akzeptieren Schweizer Franken, Euro (Rückgabe in Schweizer Franken)
Maestro-Karten, Master Card, Visa, American Express und Twint**

Speisekarte

Suppen

<i>Tagessuppe (solange vorhanden)</i>	<i>Fr. 6.00</i>
<i>Bouillon mit gehacktem oder ganzem Ei</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Bouillon mit Perlen</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Tortellini – Suppe</i>	<i>Fr. 7.50</i>

Vorspeisen

<i>Knoblauchbrot (1/2 Portion)</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Knoblauchbrot</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Minifrühlingsrollen gefüllt mit Gemüse (8 Stück)</i>	<i>Fr. 9.00</i>

Salate

<i>Bunter grüner Blattsalat (hausgemachte Sauce)</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Gemischter Salat (hausgemachte Saucen)</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Tomaten-Mozzarella-Salat (Balsamico-Vinaigrette)</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Salatteller mit Ei (hausgemachte Sauce)</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Wurst-Käsesalat (hausgemachte Sauce)</i>	<i>Fr. 14.50</i>

Kalte Küche

<i>Cécileteller mit Kloster Goldmökli, Mostbröckli, Salami, Schinken und Käse</i>	<i>pro Person Fr. 15.50</i>
<i>Salsiz mit Brot (am Stück)</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Käse mit Brot und Feigensenfsauce (am Stück)</i>	<i>Fr. 8.50</i>

Grillkarte

Gommiswaldner Goldbratwurst	180 g	Fr.	8.00
Grillmeister (Schweinsbratwurst)	150 g	Fr.	7.50
Servelats	140 g	Fr.	7.00
Regulasteiner Schüblig	180 g	Fr.	8.50
Pouletbrüstli	160 g / 320 g	Fr.	14.50/25.50
Cécile Spiess (Schweinshalswürfel mit Speck)	250 g	Fr.	21.50
Holzersteaks (Schweinssteak vom Hals)	250 g	Fr.	19.00
Rindshohrücken	250 g	Fr.	31.50
Bauernkotelett mit Schwarte	350 g	Fr.	17.50
Schweinsnierstück	250 g	Fr.	21.50
Kalbskotelett	280 g.	Fr.	39.50

Zu allen Grilladen servieren wir Ihnen Kräuterbutter oder Café de Paris

*Alle Grilladen auch als Fitnesssteller erhältlich + Fr. 6.50
mit hausgemachter Salatsauce*

Fisch

Lachsfilet mit Haut 250 g Fr. 22.00

Beilagen

<i>Pommes Frites</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.50</i>
<i>Kartoffel-Wedges</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.50</i>
<i>Kartoffelsalat</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.50</i>

Wir grillieren Ihnen gerne auf Vorbestellung:

Rindsfilet, Rindsentrecôte, Rib Eye, Lammfilet, Bisonfilet etc.

Da wir das Grillfleisch frisch vom Metzger und nicht tiefgefroren grillieren, haben wir nicht grosse Mengen an Lager, daher empfiehlt sich eine Reservation, damit wir Ihren Wunsch vollumgänglich erfüllen können.

Warme Küche

<i>Pouletflügeli mit hausgemachter Tartarsauce</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Zahner Egliknusperli mit hausgemachter Tartarsauce</i>	<i>Fr. 18.00</i>
<i>Portion Chicken Nuggets</i> <i>(hausgemachte Tartarsauce)</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Portion Wedges Kartoffelschnitze</i> <i>(Ketchup und Mayonnaise)</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Portion Pommes Frites</i> <i>(Ketchup und Mayonnaise)</i>	<i>Fr. 8.50</i>

Leichte Küche aus der Heissluft-Fritteuse *

<i>Bouillon fettfrei mit Nudeln aus</i> <i>Konjakmehl und gehacktem Ei</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Bunter Blattsalat mit Gemüse-Minifrühlingsrollen *</i> <i>(Sojasauce und hausgemachte Knoblauchsauce)</i>	<i>Fr. 16.00</i>
<i>Bunter Blattsalat mit Falafel *</i> <i>(hausgemachte Knoblauchsauce)</i>	<i>Fr. 16.00</i>
<i>Bunter Blattsalat mit Pouletflügeli * (6 Stück)</i> <i>(hausgemachte Tartarsauce)</i>	<i>Fr. 16.00</i>
<i>Bunter Blattsalat mit Zahner Egliknusperli *</i> <i>(hausgemachte Tartarsauce)</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Portion Wedges Kartoffelschnitze *</i> <i>(hausgemachte Knoblauchsauce)</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Alle Blattsalate mit hausgemachter Vinaigrette Sauce</i>	

*Gesund und fettarm frittieren mit der Heissluftfriteuse,
braucht lediglich etwas mehr Zeit in der Zubereitung.*

Für unsere kleinen Gäste

<i>Wienerli mit Pommes Frites</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Portion Pommes Frites</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Portion Wedges Kartoffelschnitze</i>	<i>Fr. 5.50</i>