

TISCH + BAR

SHOPPINGRESTAURANT

Fein essen, trinken, feiern und sich dann ein Stück Erinnerung mit nach Hause nehmen: Unser Name ist Programm. Die bodenständige Küche, hausgemacht und mit französischem Flair versehen, sorgt für Gaumenfreuden. Das charmante Ambiente ist dabei nicht nur Beilage: Denn fast alles, was nicht niet- und nagelfest ist, können Sie bei uns kaufen – vom Kerzenhalter zum Salzstreuer, vom Bilderrahmen bis zum Möbelstück.

GRÜEZI IM TISCH + BAR SHOPPINGRESTAURANT

SCHÖN SIND SIE UNSER GAST!

Der 1740 erbaute und 2005 zu einem Gasthaus umfunktionierte Wendelinshof und die angrenzende, denkmalgeschützte Käserei aus dem Jahr 1845 bilden die geschichtsträchtige Kulisse, die Herzlichkeit des Serviceteams und die französisch angehauchte Küche sind die Hauptdarsteller. Unsere Küche verwöhnt Sie mit Liebe und vielen frischen Zutaten.

Alles was im Tisch + Bar serviert wird, ist wo möglich saisonal und regional. Eingekauft von Produzenten, die wir sorgfältig ausgesucht haben und bestens kennen, und die unsere hohen Ansprüche an Qualität teilen und, – wie wir – jederzeit ihr Bestes geben.

Im Namen unseres ganzen Teams heissen wir Sie herzlich Willkommen in Holzhäusern.

Tanja Birnkammer
Betriebsleitung

Mittagsmenü

vom

15.12.2020 bis 18.12.2020

inkl. Suppe oder Salat

Menü 1

Coq au Vin an Schupfnudeln
und Kürbisgemüse

24.50

Menü 2

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
und zweierlei Reis

22.50

Menü 3

Chili sin Carne
mit geröstetem Pitabrot

20.50

Tagesdessert

Dunkles Tobleronemousse
an lauwarmen Zwetschgen



8.50

A LA CARTE

VORSPEISEN

- Salade verte avec des herbes**  
Grüner Salat
mit Garten Kräutern an hausgemachter Sauce 9.50
- Doucette et sa vinaigrette à la française***
Nüsslisalat mit französischem Dressing
gebratenem Speck, Ei und Croûtons 12.50
- Soupe à base de citrouille à la vanille et à l'orange***  
Kürbis-Vanille-Orangencremesuppe
mit karamellisierten Baumnüssen 10.50
- Tarte tatin de courge muscade***
Tarte Tatin vom Kürbis
mit Radicchio-Kräuter Salat, Baumnüssen und Ziegenkäse 16.50
- Tartare de boeuf suisse***
Tartar vom Schweizer Rind 130gr 28.50
mit Toast und Butter 70gr 20.50
zusätzlich eine Portion Frites +8.00

HAUPTGÄNGE

- Entrecôte de boeuf de Suisse centrale «à la Suisse»***
Gebratenes Innerschweizer Rindsentrecôte 200g 49.00
mit hausgemachter Café de Paris à part serviert 140g 38.00
dazu saisonales Gemüse und knusprige Pommes Frites
- Poêle-teriyaki-potiron***  
Kürbis-Teriyaki-Pfanne mit Wintergemüse, Chili,
Limette, Sesam und mit parfümiertem Jasmin-Reis 25.50
- Filet de porc à la sauce aux champignons***
Schweinefilet mit Waldpilzsauce, Tagliatelle und
winterlichem Gemüse 36.50

DESSERT

Tourte au Kirsch originale de Zoug Treichler

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte
mit Kirschbrand getränkt 7.00

Tarte tatin aux pommes et sa glace à la vanille

Apfel Tarte Tatine mit Vanilleglace 14.50

Gâteau au chocolat et glace à la vanille

Schoggikuchen mit flüssigem Kern und Zimtglace 12.50

Café glacé à la Chantilly frappé

Eiskaffee à la Tisch + Bar mit Rahm gross 11.50
klein 9.50
auf Wunsch mit Kirsch +4.50

Variété de glacés

Vanille, Zimt, pro Kugel 4.00
Choco-Brownie und Stracciatella mit Rahm +2.00

Variété de sorbets

Blutorange, Zitrone, pro Kugel 4.00
Zwetschge, Birne mit Rahm + 2.00

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Wir verwenden nur Fleisch und Eier aus der Schweiz, Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchte stammen ausschliesslich aus vorbildlich und nachhaltig geführter Fischerei.

Zander

Estland

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus. Spirituosen und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegan



Scharf