

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

VORSPEISEN

Salade verte aux herbes



Grüner Salat mit Gartenkräutern an hausgemachter Sauce 9.50

Doucette et sa vinaigrette à la française

Nüsslisalat mit französischem Dressing
gebratenem Speck, Ei und Croûtons 12.50

Salade «Red Caesar»

Red Cesar Salat
mit Roten Blattsalaten, Randen, Cherry Tomaten, Croutons,
Avocado und Sbrinz an rassigem Cesar Dressing 15.50

Tarte tatin de la poire



Tarte Tatin von der Birne
mit Radicchio-Kräuter Salat, Baumnüssen und Ziegenkäse 16.50

Tartare de boeuf suisse

Tatar vom Schweizer Rind 130gr 28.50
mit Toast und Butter 70gr 20.50
zusätzlich eine Portion Frites +8.00

Soupe aux marrons avec pommes

Maroni Suppe mit Calvados und Apfel Chutney 11.50

Soupe à base de citrouille à la vanille et à l'orange



Kürbis-Vanille-Orangencremesuppe
mit karamellisierten Baumnüssen 10.50

HAUPTGÄNGE



Entrecôte de boeuf de Suisse centrale «à la française»

Aufgeschnittenes Innerschweizer Rindsentrecôte 200g 49.00
auf hausgemachter Café de Paris serviert 140g 38.00
dazu saisonales Gemüse und knusprige Pommes Frites

Entrecôte de boeuf de Suisse centrale «à la Suisse»

Am Stück gebratenes Innerschweizer Rindsentrecôte 200g 49.00
mit hausgemachter Café de Paris à part serviert 140g 38.00
dazu saisonales Gemüse und knusprige Pommes Frites

Filet d'agneau

Rosa gebratenes Lammnierstück im Kräutermantel und
mit Speck-Bohnen und Federkohl-Kartoffel-Püree 49.50

Coq au vin façon «Tisch + Bar»

Coq au Vin Tisch+Bar im Rotwein geschmortes Poulet
mit Brotcroustons, Champignons, Speckwürfeln, Spätzli und
Kürbisgemüse 34.50

Filet de porc à la sauce aux champignons

Schweinefilet mit Waldpilzsauce, Tagliatelle und
winterlichem Gemüse 36.50

FISCH

Filet de sandre rôti

Gebratenes Zanderfilet an Portwein Butter Sauce
Rahmsauerkraut und Federkohl-Kartoffel-Püree 39.50

Filet de saumon rôti

Lachsfilet auf Randenrisotto
mit Blattspinat und gebratenen Waldpilzen 36.50

VEGETARISCH

Risotto crémeux au mascarpone et à la betterave

Cremiges Mascarpone Randenrisotto
mit Ziegenkäse mariniertem Rucola und Baumnüssen 27.50

Plat de spaetzle aux épinards

Spinat-Spätzlipfanne mit Bergkäse, winterlichem Gemüse,
Pinienkernen und Champignonsauce 27.50

VEGAN

Poêle-teriyaki-potiron

Kürbis-Teriyaki-Pfanne mit Wintergemüse, Chili,
Limette, Sesam und mit parfümiertem Jasmin-Reis 25.50

DESSERT

Tourte au kirsch de Zoug originale « Treichler »

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte
mit Kirschbrand getränkt 7.00

Mousse au chocolat

Weisses Toblerone Mousse mit Rotweinzwetschgen 11.50

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 10.50
klein 8.50
auf Wunsch mit Kirsch +4.50

Variétés de glaces

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

Variétés de sorbets

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

Variaton de fromages

Käse-Variation klein 16.50
mit Früchtebrot und Chutney gross 26.50
Camembert, St. Albray, Brie und Alp Käse

HERKUNFTSBEZEICHNUNG



Urner Alplamm
Unser Lammfleisch kommt aus unserer eigenen Lammherde. Sie lebt inmitten der Göscheneralp und hat noch nie einen Stall von innen gesehen

Dammhirsch von HOLZEN FLEISCH aus Ennetbürgen Die Tiere leben das ganze Jahr im Freien. So können sich die Dammhirsche natürlich, fast wie in freier Wildbahn, genügend bewegen, sowie artspezifisches Verhalten ausleben.

Rothirsch Die Rothirsche leben in freier Wildbahn und stammen aus dem Kanton Luzern in der Region des Pilatus. Zerlegt werden die Hirsche von der Metzgerei Gabriel in Wolfenschiessen.

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

Zander
Lachs

MSC Russland
ACS Norwegen

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

TISCH + BAR

SHOPPINGRESTAURANT

Frühstück «Liebeleli»

Geniessen Sie jeden Samstagmorgen in unserem Garten oder in einer unserer gemütlichen Stuben ein leckeres, reichhaltiges Frühstück.

1 Gipfeli, 1 Brötchen, Marmelade, Honig, Nutella, Butter, Rührei, Käse, Früchte, Birchermüesli, Rohschinken, Salami, norwegischer Lachs, 1 Schoggimuffin,

1 Glas uuiui Spumante,
1 Glas frisch gepresster Orangensaft,
1 warmes Getränk nach Wahl

jeden Samstag von 09:00-11:30 Uhr

CHF 39.00
pro Person

