

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. Zusammen mit seiner Mannschaft verwöhnt unser Küchenchef 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.

Kathrin Vontobel + Thomas Grüter
Betriebsleitung

LES CLASSIQUES

Täglich ab 11.30Uhr

Selbstgemachtes Knoblibrot		7.50
Quiche Lorraine mit kleinem Blattsalat		15.50
Hausgemachte Schinkengipfeli und gemischter Salat	2 Stück	18.50
Kürbisquiche mit herbstlichem Blattsalat		16.50
Schweizer Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons		15.50
Moules à la crème	klein	19.50
	gross	28.50
<i>zusätzlich eine Portion Frites</i>		+ 8.00
Apfel Sellerie Suppe mit Thymian Croûtons		10.50

LE TATARE

Schweizer Rindfleisch-Tatar	70 g	20.50
mit Toast und Butter	130 g	28.50
<i>zusätzlich eine Portion Frites</i>		+8.00

Während den Küchen-Öffnungszeiten servieren wir Ihnen auch gerne alle Gerichte unserer grossen Speisekarte. (11.30 bis 13.30Uhr / 18.00 bis 21.30Uhr)

PLÄTTLI ZUM GLAS WEIN

Alle Plättli zu einem Glas Wein servieren wir mit «Gschwellti»

Frisch abgestochener Sbrinz 15.50
mit Aceto Balsamico

«Von allem ein wenig» mit Feigensenf 22.00

Tapenade aus schwarzen Oliven 50 g 7.50

Thonmousse 50 g 7.50

Olives maison 100 g 7.50

Deklaration

Wir verwenden nur Fleisch und Eier aus der Schweiz.

Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchte stammen ausschliesslich aus vorbildlich und nachhaltig geführter Fischerei.

Moules MSC – zertifiziert / Holland

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive 8% Mehrwertsteuern.

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 können, informieren Sie unser Mitarbeitende auf Anfrage gerne.

DESSERT

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte 7.00
mit Kirschbrand getränkt

Tarte Tatin aux pommes 12.50
mit einer Kugel Vanille Glace

Mousse au Chocolat klein 8.50
an Kumquat Salat mit Minze gross 12.50

Zuger Karamellsturm 10.50
Gebrannte Crème vermischt mit Meringue und Schlagrahm

Vermicelles mit Vanilleglace klein 9.00
Meringue und Rahm gross 11.50

Eiskaffee à la Tisch + Bar mit Rahm gross 10.50
klein 8.50
mit Kirsch + 4.50

Glacé Sorten

Vanille, Caffè Croccante, Caramello pro Kugel 4.00
Chocco-Brownies, Magenbrot
mit Rahm + 2.00

Sorbet Sorten

Zitrone, Birne, Aprikose pro Kugel 4.00
mit Rahm + 2.00

OFFENAUSSCHANK

WEISSWEIN

Cuvée Blanche 2016 1 dl 8.50

Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach / Schwyz
Trauben Riesling x Sylvaner, Blanc de Noir, Muscat

Petite Arvine Hurlevent 2015 1 dl 9.00

Produzent Les Fils de Charles Favre, Sion / Wallis
Trauben Petite Arvine

St. Saphorin AOC 2016 1 dl 7.50

Produzent Montfalcon, Lavaux / Waadt
Trauben Chasselas

Ortensia 2014 1 dl 7.30

Produzent Villa Bagnolo, Emilia Romagna / Italien
Trauben Albana

Chardonnay Réserve 2015 1 dl 7.70

Produzent Domaines Astruc, Languedoc-Roussillon / Frankreich
Trauben Chardonnay

Sancerre La Vigne Blanche 2015 1 dl 8.50

Produzent Henri Bourgeois, Loire / Frankreich
Trauben Sauvignon Blanc

ROSÉWEIN

Oeil-de-Perdrix 1 dl 8.00

Produzent Grillette / Domaine de Cressier, Neuenburg
Trauben Pinot Noir

ROTWEIN

Tavola Rosso	2014	1 dl	7.00
Produzent	Villa Bagnolo, Emilia Romagna / Italien		
Trauben	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		
Pinot Noir	2015	1 dl	8.50
Produzent	Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch / Luzern		
Trauben	Pinot Noir		
Merlot di Gudo	2013	1 dl	8.00
Produzent	Delea Vini, Losone / Tessin		
Trauben	Merlot, Cabernet Franc		
Amarone Cantina Negrar	2013	1 dl	10.00
Produzent	Cantina Valpolicella Negrar, Veneto / Italien		
Trauben	Corvina, Corvinone, Rondinella		
Rioja Reserva El Capitan	2009	1 dl	7.50
Produzent	Bodega de Familia Burgo Viejo, Alfaro		
Trauben	Tempranillo		
Diamant Humagne Rouge	2016	1 dl	8.00
Produzent	Cave Saint-Valentin SA, Sion		
Trauben	Humagne Rouge		
Pey-la-Tour Réserve Château	2010	1 dl	8.00
Produzent	Bordeaux Supérieur		
Trauben	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot		

Weitere Auswahl an Weinen auf der Restaurant Getränke-Karte.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	5 dl	6.00
Mineral mit Kohlensäure im Offenausschank	5 dl	5.50
Mineral ohne Kohlensäure im Offenausschank	3 dl	4.20
Sinalco	3 dl	4.70
Sinalco Cola / Cola Zero	3 dl	4.70
Elmer Citro im Offenausschank	3 dl	4.50
Ramseier's Huustee	5 dl	4.70
Ramseier Apfelschorle	3.3 dl	4.70
Ramseier Apfelsaft	3 dl	4.70
Rivella rot / blau / grün	3.3 dl	4.70
Orangensaft, Tomatensaft	2 dl	4.70
Gents Swiss Roots Tonic / Bitter Lemon	2 dl	5.00
Sanbittèr / Crodino	1 dl	4.70
Red Bull	2.5 dl	6.00

KAFFEE VOM LUZERNER KAFFEERÖSTER RAST

Kaffee, Espresso		4.60
Espresso Macchiato		4.80
Doppelter Espresso		6.00
Cappuccino, Latte Macchiato		5.50
Schale		5.00
Heisse Schoggi / Ovo	3 dl	5.00
Dampferhitzte oder kalte Milch	3 dl	4.80

Alle unsere Kaffee-Spezialitäten erhalten Sie auf Wunsch auch koffeinarmed.

KAFFEE UND TEE MIT ORIGINAL TAVOLA BRÄNDE

Chrüter, Pflümli, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch	40 Vol.%	4 cl	6.00
Holdrio	40 Vol.%	4 cl	6.00
Münzen-Zwetschgen	40 Vol.%	4 cl	6.00

TEE VON L'ART DU THÉ AUS LUZERN

English Breakfast Tea	4.60
Klassische Englische Mischung aus China-, Indien- und Ceylon-Tee. Aromatische, dunkle Tasse, ideal mit etwas Milch zu Marmelade und Toast.	
Darjeeling	4.60
Nordindischer Teedistrikt in den Himalaya-Vorbergen, Darjeelings gehören zu den Besten überhaupt.	
Medina Thé vert à la menthe	4.60
Chinesischer Grüntee (Gunpowder) gemischt mit scharfer Minze, wird vor allem in Nordafrika getrunken. Sehr erfrischend.	
Verveine	4.60
Eisenkraut. Kräftiger, aromatischer Kräuteraufguss, entspannt und stärkt das Herz. Ideales Getränk für Gestresste.	
Grüntee Gunpowder No. 1	4.60
Chinesischer Grüntee «Temple of Heaven» aus der Provinz Fuijan. Kugelähnlich gerolltes Blatt, daher die Bezeichnung «Gunpowder». Herber Geschmack mit ansprechend frischem Aroma.	
Symphonie de Fruits	4.60
Harmonische Symphonie aus Hibiskusblüten, Apfelstücke, Hagebutten- und Orangenschale, Kornblumenblüten und Ringelblumen, verfeinert mit Aromen von Mango und tropischen Früchten.	
Lynn Rooibos	4.60
Rooibos mit Birnenstücken, Sultaninen, Datteln, Hagebutten, Malvenblüten, Zitronengras mit einem süsslich-fruchtigen Aroma. 100% ohne Teein, natürlicher Vitamin C-Gehalt	
Chai	4.60
Klassischer indischer Gewürztee. Schwarztee aus Assam mit Ingwer, Kardamom, Zimt und Zucker.	

BIER UND MOST

Urbräu	5.0 Vol.%	3.3 dl	4.70
Stange Eichhof Lager (Offenausschank)	4.8 Vol.%	3 dl	4.90
Kübel Eichhof Lager (Offenausschank)	4.8 Vol.%	5 dl	6.20
Erdinger Weissbier	5.3 Vol.%	5 dl	7.00
Eichhof Alkoholfrei		3.3 dl	4.90
Ramseier Suure Moscht naturtrüb	4.0 Vol.%	5 dl	6.00

APÉRITIF UND SPIRITUOSEN

Apérol-Sprizz oder Hugo			9.50
Gespritzter süss / sauer			9.00
Martini Bianco	15 Vol.%	4 cl	7.00
Campari	23 Vol.%	4 cl	7.00
Cynar	15 Vol.%	4 cl	7.00
Ricard	45 Vol.%	4 cl	7.00
Appenzeller	29 Vol.%	4 cl	7.00
Cognac Rémy Martin VSOP	40 Vol.%	2 cl	9.00
Skyy Vodka	40 Vol.%	4 cl	9.00
Bombay Sapphire Gin	40 Vol.%	4 cl	9.00
Rum Bacardi Black	37.5Vol.%	4 cl	9.00
Whisky Willam Lawson's	40 Vol.%	4 cl	9.00
Etter JOHNETT Swiss Single Malt Whisky	42 Vol.%	4 cl	15.00

FRUCHTBRÄNDE VON ETTER AUS ZUG

Etter Kirsch	41 Vol.%	2 cl	8.50
Etter Vieille Poire Williams Barrique	40 Vol.%	2 cl	8.50
Etter Vieille Prune Barrique	41 Vol.%	2 cl	8.50
Etter Vieille Quitte Barrique	40 Vol.%	2 cl	8.50
Etter Framboise	41 Vol.%	2 cl	8.50

GRAPPA

Grappa la Bianca	40 Vol.%	2 cl	8.50
Grappa la Bionda	40 Vol.%	2 cl	9.50
Grappa la Bruna	40 Vol.%	2 cl	10.50
Grappa di Merlot Eleganzia	43 Vol.%	2 cl	10.50