

# 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
Französische Fischuppe à la Tisch + Bar mit gratiniertem Knoblauchtoast		13.50
Schweizer Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons		15.50
Quiche Lorraine mit Blattsalat		15.50
Hausgemachte Schinkengipfeli mit gemischtem Salat	2 Stück	18.50
Apfel-Zwiebelquiche mit Blattsalat		18.50

## MOULES ET FRITES

Täglich ab 11.30Uhr

Moules à la crème	klein	19.50
	gross	28.50
<i>zusätzlich eine Portion Frites</i>		<i>+ 8.00</i>



*Während den Küchen Öffnungszeiten des Restaurants servieren wir Ihnen gerne auch alle Gerichte unserer grossen Speisekarte in der Bar.*

## LE TATARE

Täglich ab 11.30Uhr

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

## PLÄTTLI ZUM GLAS WEIN

Täglich ab 11.30Uhr

Frisch abgestochener Sbrinz mit Aceto Balsamico		15.50
--	--	-------

«Von allem ein wenig» mit Feigensenf <i>Salami, Rohschinken, Coppa mit «Gschwellti»</i>		22.00
--	--	-------

Tapenade aus schwarzen Oliven	50 g	7.50
-------------------------------	------	------

Thonmousse	50 g	7.50
------------	------	------

Olives maison	100 g	7.50
---------------	-------	------

## DESSERT

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte 7.00  
*mit Kirschbrand getränkt*

Tarte Tatin aux pommes 12.50  
mit einer Kugel Vanille Glace

Lebkuchen Parfait Gross 10.50  
auf Apfel-Calvados-Kompott Klein 7.50

Griess-Flammeri mit Mandarinen 11.50  
und Schokoladensauce

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 6.90

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

<b>Tavola Rosso</b>	2014/15	1 dl	7.00
Produzent Villa Bagnolo, Emilia Romagna / Italien			
Trauben Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc			
<b>Pinot Noir</b>	2015	1 dl	8.50
Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch / Luzern			
Trauben Pinot Noir			
<b>Merlot di Gudo</b>	2014	1 dl	8.00
Produzent Delea Vini, Losone / Tessin			
Trauben Merlot, Cabernet Franc			
<b>Amarone Cantina Negrar</b>	2013	1 dl	10.00
Produzent Cantina Valpolicella Negrar, Veneto / Italien			
Trauben Corvina, Corvinone, Rondinella			
<b>Rioja Reserva El Capitan</b>	2009/12	1 dl	7.50
Produzent Bodega de Familia Burgo Viejo, Alfaro			
Trauben Tempranillo			
<b>Diamant Humagne Rouge</b>	2016	1 dl	8.00
Produzent Cave St. Valentin SA, Sion			
Trauben Humagne Rouge			
<b>Pey-la-Tour Réserve Château</b>	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 Mineral 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
Hausgemachter Ice Tea	3 dl	4.70
	5 dl	6.00
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 koffeinarml.

## **KAFFEE UND TEE MIT ORIGINAL TAVOLA BRÄNDE**

Chrüter, Pflümüli, 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

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

## DEKLARATION

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

## HERKUNFTSBEZEICHNUNG



### Urner Alplamm

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

Fleisch  
Eier

ausschliesslich Schweiz  
ausschliesslich Schweiz

Lachs  
Buntbarsch  
Moules

ASC zertifiziert / Norwegen  
ASC zertifiziert / Vietnam  
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 könnten, informieren unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.