

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.

Kathrin Vontobel + Thomas Grüter
Betriebsleitung

VORSPEISEN

Carpaccio vom Schweizer Rothirsch mit Wachholdervinaigrette		18.50
Gebackener Brie mit Nuss Pesto serviert mit Birnen Kürbis Kompott		16.50
Saibling vom Fischhuus Mühletal süss sauer gebeizt auf Kürbis Chili Chutney		17.50
Tatar vom Schweizer Rind mit Toast und Butter	70g	20.50
	130g	28.50
<i>zusätzlich eine Portion Frites</i>		+ 8.00

SALATE

Herbstlicher Salat an Kürbisölvinaigrette mit Birnenschnitzen, karamellisierte Nüsse und beschwipsten Trauben		16.50
Schweizer Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons		15.50

SUPPEN

Wild Consommé mit Dammhirschbällchen	11.50
Kürbissuppe mit Kokos Schaumhaube	11.50
Apfel Sellerie Suppe mit Thymian Croûtons	10.50

TISCH + BAR KLASSIKER

Grüner Salat mit Garten Kräuter an hausgemachter Sauce		9.50
Moules à la crème	klein	19.50
	gross	28.50
<i>zusätzlich eine Portion Frites</i>		+ 8.00
Innerschweizer Rindsentrecôte am Knochen gereift mit Café de Paris Butter und Frites	140g	36.00
	200g	47.00
<i>zusätzlich Gemüse</i>		+ 6.50
Tarte Tatin aux pommes mit einer Kugel Vanille Glace		12.50

FLEISCH

Gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel auf einer Pilz Lauch Cassolée serviert mit Rollgersten Risotto	38.00
Gebratenes Lammnierstück an Portweinjus Kürbisspätzli und Rahmwirz <i>Lammfleisch von unseren Lämmern auf der Göscheneralp</i>	48.00
Cordon Bleu von der Schweizer Pouletbrust gefüllt mit Walchwiler Berghartkäse und Bündner Rohschinken in der Kräuterpanade gebacken Pommes Lyonnais und Wurzelgemüse	32.50

FISCH

Gebratenes Zanderfilet auf Champagner Rahm Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln	klein 34.50 gross 42.50
Lachsroulade gefüllt mit Spinat im Haferflockenmantel gebacken Safranrisotto und Gemüsebouquet	38.00

SCHWEIZER WILD

Pfeffer von Rothirsch und Dammhirsch
à la «Tisch + Bar»
serviert mit Quarkspätzli, Rotkraut,
Rosenkohl, glasierten Marroni
und einer Preiselbeeren Grappa Birne

klein 28.00
gross 38.00

Tätschli von Rothirsch und Dammhirsch
an Steinpilzsauce
Serviettenknödelscheibe und Rahmwirz

klein 28.00
gross 38.00

Dammhirschschnitzel gebraten
an Hagenbutten Sauce, mit Quarkspätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni
und einer Preiselbeeren Grappa Birne

klein 34.00
gross 44.00



Dammhirsch von HOLZEN FLEISCH Ennetbürgen NW

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 gezüchtet von René Frank aus Roggiswil und Anton Bieri aus Gettnau, verarbeitet durch die ROTTAL METZG in Ruswil LU.

Sie leben ganzjährig im Freien und wachsen auf natürliche Art langsam heran.

FLEISCHLOS

Vegetarischer Wild-Beilagen Teller Quarkspätzli, Steinpilzsauce, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und eine Preiselbeeren Grappa Birne	28.00
Dallenwiler Ziegenkäse mit Honig und Thymian serviert auf lauwarmen Gemüsesalat	24.50
Kürbis Mezzelune im Kurkumateig von der Bottega Safra in Luzern mit Marroni Pesto und sautierten Eierschwämmchen	29.00

VEGAN

Hausgemachte Kichererbsen-Tätschli auf Herbstgemüse und Kürbiskernölvinaigrette	27.00
---	-------

DESSERT

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte 7.00
mit Kirschbrand getränkt

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

KÄSE

Käse-Variation klein 16.50
mit Früchtebrot und Chutney gross 26.50

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
Zander
Saibling
Moules

ASC zertifiziert / Norwegen
MSC zertifiziert / Kanada / Island
Schweiz
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.