

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

VORSPEISEN

Carpaccio vom Schweizer Rothirsch mit Wachholdervinaigrette	18.50
Herbstlicher Salat an Kürbisölvinaigrette mit Birnenschnitzen, karamellierte Nüsse und beschwipsten Trauben	16.50
Schweizer Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons	15.50
Kürbissuppe mit Kokos Schaumhaube	11.50

TISCH + BAR KLASSIKER

Grüner Salat mit Garten Kräuter an hausgemachter Sauce	9.50
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 48.00
Kürbisspätzli und Rahmwirz
Lammfleisch von unseren Lämmern auf der Göscheneralp

FISCH

Gebratenes Zanderfilet
auf Champagner Rahm Sauerkraut
mit Petersilienkartoffeln

klein	34.50
gross	42.50

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

FLEISCHLOS

Vegetarischer Wild-Beilagen Teller 28.00
Quarkspätzli, Steinpilzsauce, Rotkraut,
Rosenkohl, glasierte Marroni
und eine Preiselbeeren Grappa Birne

Dallenwiler Ziegenkäse 24.50
mit Honig und Thymian
serviert auf lauwarmen Gemüsesalat

VEGAN

Hausgemachte Kichererbsen-Tätschli 27.00
auf Sommergemüse
und Granatapfel Vinaigrette

DESSERT

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte 7.00
mit Kirschbrand getränkt

Mousse au Chocolate 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

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

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.

TISCH+BAR

SHOPPINGRESTAURANT

Enjoy a refined meal, nip on a refreshing drink and then take home your favorite object from the stylishly decorated dining room. Indeed our name says it all virtually everything is for sale! So shop around and let your eyes gaze at the decor, because the cutlery and crockery as well as the chandeliers or picture frames could become a delightful souvenir. The rustic bistro ambiance of our establishment is matched by the Francophone flair of our fine menu.

**WELCOME TO TISCH+BAR SHOPPINGRESTAURANT,
IT'S GREAT TO HAVE YOU AS OUR GUEST!**

Our bar and restaurant are located in the venerable Wendelinshof, which was first built in 1740 and converted to an inn as recently as 2005. The adjacent, grade listed cheese dairy from 1845 is part of this unique ensemble, which we hope radiates warm hospitality. Our chef and his dedicated team are looking forward to treating you to true culinary highlights.

Everything at Tisch + Bar is fresh and made of seasonal produce that has been responsibly sourced. Most of our suppliers are from the region and care as much about quality as we do!

On behalf of our entire team, welcome to our storied house in Holzhäusern.

Your hosts
Kathrin Vontobel & Thomas Grüter

STARTERS

Carpaccio of Swiss deer served with juniper vinaigrette	18.50
Autumnal salad with pumpkin seed oil vinaigrette, pear slices, caramelized nuts and soaked grapes	16.50
Swiss lamb's lettuce with diced egg, bacon and bread croutons	15.50
Pumpkin soup with coco's foam hood	11.50

TISCH + BAR CLASSICS

Green lettuce with fresh garden herbs served on a home-made dressing	9.50
Central Swiss beef entrecote matured on the bone with Café de Paris butter and fries	140g 36.00 200g 47.00
<i>additional vegetables</i>	+ 6.50
Tarte Tatin aux pommes served with a scoop of vanilla ice cream	12.50

MEAT

Roasted pork fillet wrapped in bacon
on a mushroom leek cassolée
served with pearl barley risotto 38.00

Roasted lamp sirloin on port wine sauce
served with pumpkin spaetzle
and creamy savoy cabbage 48.00
Premium lamb meat from our very own farm in Uri

FISH

Fried pike-perch fillet
served on champagne cream sauerkraut
with parsley potatoes

small	34.50
large	42.50

SWISS GAME

Deer stew „Tisch + Bar“
served with curd spaetzle, red cabbage,
Brussel sprouts, chestnuts
and half of a cranberry grappa pear

small	28.00
large	38.00

Deer patties on mushroom sauce
served with sliced dumplings
and creamy savoy cabbage

small	28.00
large	38.00

VEGETARIAN

Vegetarian plate of typical autumn sides
curd spaetzle, mushroom sauce, red
cabbage, Brussel sprouts, chestnuts
and half of a cranberry grappa pear 28.00

Dallenwiler goat's cheese 24.50
with honey and thyme
served on lukewarm vegetable salad

VEGAN

Small homemade chickpea patties 27.00
served on seasonal vegetables
with pumpkin seed oil vinaigrette

DESSERT

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte 7.00
a cherry-flavored and Kirsch drenched biscuit

Mousse au Chocolat small 8.50
on a kumquat salad with mint large 12.50

«Zuger Karamellsturm» 10.50
Burnt cream mixed with meringue and whipped cream

«Vermicelles» chestnut puree
with a scoop of vanilla ice cream small 9.00
Meringue and whipped cream large 11.50

Ice cream variety

Vanilla, coffee croccante, caramello, per scoop 4.00
chocco brownies, «Magenbrot»
add a portion whipped cream + 2.00

Sorbet variety

Lemon, piers, apricots per scoop 4.00
add a portion whipped cream + 2.00

DECLARATION

We only use Swiss meat and eggs. All fish and seafood have been responsibly sourced from sustainable productions.

DESIGNATION OF ORIGIN



Lamb meat from Urner Alp

Our lamb meat origins from our very own herd. The animals live on Göscheneralp and never saw a stable from inside.

Meat
Eggs

only from Switzerland
only from Switzerland

Salmon
Pike perch
Char
Moules

ASC certified / Norway
MSC certified / Canada, Island
Switzerland
MSC certified / Netherlands

All prices are listed in Swiss Francs and include 8% VAT.

We do not serve alcohol to guests younger than 16 years. Spirits and other distillates we do not serve to guests younger than 18 years.

Our employees will be happy to provide you with information on ingredients in our dishes that trigger allergies or intolerances.