

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

Trilogie vom Norwegischen Lachs
auf Gurkencarpaccio 17.50

Streifen von der Schweizer Pouletbrust
auf einem Lauch-Birnensalat 13.50

Randencarpaccio mit Ziegenkäse,
Honig und Meerrettichschaum
an Haselnussölvinaigrette 16.50

Tatar vom Schweizer Rind 70g 20.50
mit Toast und Butter 130g 28.50

zusätzlich eine Portion Frites + 8.00

SALATE

Chicoréesalat an Apfel-Honigsauce
mit Portweifeige, Orangenfilets
und glasierte Baumnusskernen 13.50

Schweizer Nüsslisalat mit Ei, Speck
und Brotcroûtons klein 11.50
gross 15.50

TISCH + BAR KLASSIKER

Grüner Salat mit Garten Kräuter
an hausgemachter Sauce 9.50

Moules à la crème klein 19.50
gross 28.50

zusätzlich eine Portion Frites + 8.00

Innerschweizer Rindsentrecôte
am Knochen gereift 140g 36.00
mit Café de Paris Butter und Frites 200g 47.00

zusätzlich Gemüse + 6.50

Tarte Tatin aux Pommes 12.50
mit einer Kugel Vanille Glace

*Feiern Sie bald Geburtstag, Jubiläum oder eine Hochzeit?
Egal was Sie für einen Grund zum Anstossen haben, das Tisch + Bar
bietet Ihnen eine Atmosphäre voller Herzlichkeit und Charme.*

*Das Restaurant, die Bar oder einzelne Räume und/oder Stockwerke
können exklusiv gemietet werden. Gerne beraten wir Sie individuell
und persönlich.*

<http://www.tischundbar.ch/de/feste-feiern-und-party>

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe mit gratiniertem Knoblauchtost	10.50
Französische Fischsuppe à la Tisch + Bar mit Aioli, Käse und Brotcroûtons	13.50
Topinambur Suppe	9.50
<i>mit Lammfleisch Spiesschen von unseren Lämmern auf der Göscheneralp</i>	12.50

FLEISCH

Duett vom Schweizer Kalb Geschmortes Bäggli und gebratenes Filet Nocken à la Romaine und grüne Bohnen	51.00
Boeuf braisé mariné à l'aigre an Tavola Rosso Sauce Kartoffelstock und Federkohl	gross 28.50 klein 22.50
Coq au vin rouge à la Tisch + Bar im Rotwein geschmortes Hähnchen mit Brotcroûtons, Champignons, Speckwürfel und Spätzli	gross 34.00 klein 28.00
Gebratene Schweizer Entenbrust mit Orangensauce Bratkartoffeln und Gemüse	48.00
Cordon-Bleu vom Schweizer Schwein im Haselnuss-Mantel gebacken Pommes Frites und Wintergemüse	33.50

FISCH

Gebratenes Lachsfilet	gross	38.00
unter einer Zitronen-Pfefferkruste	klein	32.50
Lauchgemüse und Sbrinz Risotto		

Buntbarschfilet aus dem Ofen		34.50
Buntes Gemüse und Noilly Prat Sauce		

FLEISCHLOS

Steinpilz Raviolini		29.00
von der Bottega Safra in Luzern		
Petersilien Pesto, geröstete Pinienkerne		
und Sbrinz Späne		

Apfel-Zwiebelquiche mit Blattsalat		18.50
------------------------------------	--	-------

Mohn-Crêpes mit Pilz-Spinatfüllung		24.50
serviert mit Karottenstroh		

VEGAN

Hausgemachte Kichererbsen-Täschli		27.00
auf Gemüse mit Granatapfelvinaigrette		

DESSERT

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte 7.00
mit Kirschbrand getränkt

Tisch + Bar Gourmand 14.50
Brownie, Café Crème Brûlée
und Glühweinsorbet

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

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
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.