

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

Grüner Salat mit Garten Kräuter an hausgemachter Sauce		9.50
Streifen von der Schweizer Pouletbrust auf einem Lauch-Birnensalat		13.50
Schweizer Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons	klein	11.50
	gross	15.50

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe mit gratiniertem Knoblauchtoast		10.50
Topinambur Suppe		9.50

FISCH

Buntbarschfilet aus dem Ofen Buntes Gemüse und Noilly Prat Sauce		34.50
---	--	-------

*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>

FLEISCH

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

zusätzlich Gemüse + 6.50

Boeuf braisé mariné à l'aigre	gross	28.50
an Tavola Rosso Sauce	klein	22.50
Kartoffelstock und Federkohl		

Coq au vin rouge à la Tisch + Bar	gross	34.00
im Rotwein geschmortes Hähnchen	klein	28.00
mit Brotcroûtons, Champignons, Speckwürfel und Spätzli		

Cordon-Bleu vom Schweizer Schwein		33.50
im Haselnuss-Mantel gebacken		
Pommes Frites und Wintergemüse		

FLEISCHLOS

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

VEGAN

Hausgemachte Kichererbsen-Tätschli		27.00
auf Gemüse mit Granatapfelvinaigrette		

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

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.

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 where possible 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

Green lettuce with garden herbs served on a home-made dressing		9.50
Strip of the Swiss chicken breast on a leek-pear-salad		13.50
Swiss lamb's lettuce	small	11.50
with diced egg, bacon and bread croutons	large	15.50

SOUPS

French onion soup with gratinated garlic toast		10.50
Jerusalem artichoke soup		9.50

FISH

Tilapia fillet roasted in the oven Colorful vegetables and Noilly Prat sauce		34.50
---	--	-------

*Are you celebrating your birthday, anniversary or wedding soon?
Whatever your reason for having a toast, the Tisch + Bar offers you
an atmosphere full of warmth and charm.*

*The restaurant, the bar or individual rooms and/or floors can be
rented exclusively. We are happy to advise you individually and
personally.*

<http://www.tischundbar.ch/en/parties-functions-or-weddings>

MEAT

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
Bœuf braisé mariné à l'aigre on a Tavola Rosso sauce Potato puree and quill	large	28.50
	small	22.50
Coq au vin rouge à la Tisch + Bar in red wine braised Swiss chicken served with mushrooms, breadcroutons, bacon cubes and spaetzle	large	34.00
	small	28.00
Cordon Bleu from Swiss pork baked in hazelnut crust Fries and winter vegetables		33.50

VEGETARIAN

Mushroom Raviolini from the Bottega Safra in Lucerne with parsley pesto, roasted pine nuts and Sbrinz shavings		29.00
---	--	-------

VEGAN

Small home-made chickpea patties served on seasonal vegetables with a pomegranate vinaigrette		27.00
---	--	-------

DESSERT

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

Tarte Tatin aux pommes 12.50
served with a scoop of vanilla ice cream

Gingerbread Parfait small 7.50
on apple calvados compote large 10.50

Iced coffee à la Tisch + Bar small 8.50
with whipped cream large 10.50
add Kirsch + 4.50

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

CHEESE

Variation of cheese small 16.50
served with pear bread and chutney large 26.50

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
Tilapia
Moules

ASC certified / Norway
ASC certified / Vietnam
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.