

# TISCH + BAR

SHOPPINGRESTAURANT

## ESSEN ODER SHOPPEN – ODER BEIDES

Im TISCH + BAR Shoppingrestaurant werden die schönen Dinge im Leben zelebriert. Heimelig und gemütlich lädt der im 1740 erbaute Wendelinshof zum Besuch ein.

Die verschiedenen Räumlichkeiten sind liebevoll, stilsicher und saisonal dekoriert. Die verlockenden Düfte aus der offenen Küche steigern die Vorfreude auf kulinarische Leckereien und im Restaurant und Shop liegen schöne Accessoires und Gadgets bereit.

**Abschalten|Geniessen|Feiern|Verwöhnen lassen**

Schön, dass sie bei uns im TISCH + BAR zu Gast sind!

Astrid Iten

Betriebsleitung

# MITTAGSMENÜ

vom 16. April 2024 bis 19. April 2024

Zu allen unseren Mittagsmenüs servieren wir eine Suppe oder einen Salat

## Aus Stall und Wiese

### Schweine Saltimbocca

Tomaten Risotto | Mediterranes Gemüse | Madeira Sauce 25.50

## Ein Sprung ins Wasser

### Dorade Royal



Kartoffelpüree | Geröstete Karotten | Dillrahmsauce 24.50

## Vom Berg und Garten

### Guacamole Toast

Hirtenkäse | Schweizer Freiland Ei | Cherrytomate 20.50

## «Küchenbrigade Empfehlung»

### Rindsentrecote

Pfefferrahmsauce | Kartoffelpüree | Mischgemüse 39.00

## Cafe Gourmand

Feinster Kaffee von der Kaffee- Rösterei RAST  
mit einer kleinen süßen Begleitung


10.50

## WEINEMPFEHLUNG

**«Junge Wilde» Grauburgunder 2021** 10 cl 8.00  
Produzent: Weingut Hunn | Gottenheim am Tuniberg  
Trauben: Grauburgunder

**Contemplations Merlot & Malbec 2021** 10 cl 8.50  
Produzent: Katarzyna Estate White Soil  
Trauben: Merlot & Malbec

## A LA CARTE


**Tagessalat**    
Grüner Salat | Gartenkräuter | Hausdressing 8.50

**Tagessuppe** 8.50

**Tatar vom Innerschweizer Rind**  
Innerschweizer Rindfleisch | Butter | Zwiebeln 70g 22.50  
Eigelbcreme | Schwarzer Peter 130g 32.50  
zusätzlich Pommes +5.50



Gefällt Ihnen unser Geschirr?  
Schauen Sie sich um und besuchen sie unseren Shop.

**Innerschweizer Rindsentrecôte**   
Aufgeschnittenes Rindsentrecôte | 160g 39.00  
hausgemachte Café de Paris | 200g 49.00  
saisonales Gemüse | knusprige Pommes Frites

**Cordon Bleu vom Innerschweizer Schwein**  
Buure Hamme | Urnerboden | Gemüse | 36.00  
Pommes frites

## DESSERTS

### Original «Treichler Zuger Kirschtorte»

mit Kirschbrand getränkt 9.50

### Tarte Tatin

Apfel | Vanilleglacé 13.50

### Sorbets und Glacé

Zitrone| Himbeer pro Kugel 4.50  
Vanille|Erdbeere|Schokolade mit Rahm + 2.00

### Eiskaffee «Tisch + Bar»



Rahm

klein 10.50  
gross 12.50  
mit feinem Zuger Kirsch +4.50

## HERKUNFTSBEZEICHNUNG

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

Dorade

ASC Tükei

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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.



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegan



Scharf



### Liebelei Frühstück jeden Samstag Morgen

1 Gipfeli | 1 Brötchen | Marmelade | Honig | Nutella | Butter |

Rührei | Käse | Früchte | Birchermüesli | Rohschinken |

Salami |

norwegischer Lachs | Schoggimuffin

1 Glas uuiui Spumante | 1 Glas frisch gepresster Orangenjus

|

1 warmes Getränk nach Wahl