

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 23. April 2024 bis 26. April 2024

Zu allen unseren Mittagsmenüs servieren wir eine Suppe oder einen Salat

Aus Stall und Wiese

Schwedenbraten

Rahmsauce | Röstikroketten | Mischgemüse 25.50

Ein Sprung ins Wasser

Rotbarsch

Mediterrane Sauce | Fregola Sarda | Rucola 24.50

Vom Berg und Garten

Kartoffel Gnocchi

Pesto Rosso | Parmello | Basilikum 20.50

«Küchenbrigade Empfehlung»

Rindsentrecote

Chimichurri | Süsskartoffelpüree | Falafel 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.

Rotbarsch

MSC Island

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 Orangensaft

|

1 warmes Getränk nach Wahl