

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.

Tanja Birnkammer
Betriebsleitung

A la Carte

WEINEMPFEHLUNG

Cuvée Blanche 2017 Produzent: Gebrüder Kumin, Freienbach, Schwyz	10 cl 6.50
Tavola Rosso 2014 Produzent :Villa Bagnolo, Emilia Romagna / Italien	10 cl 6.50

VORSPEISEN

Salade verte avec des herbes  	
Grüner Salat mit Garten Kräutern an hausgemachter Sauce	9.50
Doucette et sa vinaigrette à la française	
Nüsslisalat mit französischem Dressing gebratenem Speck, Ei und Croûtons	12.50
Velouté de panais au lait de coco   	
Pastinaken Kokosnuss Suppe mit karamellisierten Äpfeln	10.50
Saumon mariné maison	
Hausgebeitzter Lachs mit Orangen Senf Mayonnaise auf getoastetem Laugen Baguette und mariniertes Gurke	17.50
Tarte Tatin à la betterave jaune	
Tarte Tartine von der gelben Rande mit Fetakäse, Feigen und Randen-Tonkabohnenmousse	16.50
Tartare de boeuf suisse	
Tatar vom Schweizer Rind mit Toast und Butter	70g 20.50 130g 28.50
	zusätzlich eine Portion Frites + 8.00

HAUPTGÄNGE

Entrecôte de boeuf de Suisse centrale «à la française»

Aufgeschnittenes Innerschweizer Rindsentrecôte 200g 49.00
auf hausgemachter Café de Paris serviert 140g 38.00
dazu saisonales Gemüse und knusprige Pommes Frites

Entrecôte de boeuf de Suisse centrale «à la Suisse»

Gebratenes Innerschweizer Rindsentrecôte 200g 49.00
mit hausgemachter Café de Paris à part serviert 140g 38.00
dazu saisonales Gemüse und knusprige Pommes Frites

Filets de dorade

Doraden Filets
mit cremigem Mascarpone Randen Risotto,
mariniertem Rucola und Baumnüssen 39.50

Poitrine de poulet

Pouletbrust an Carnaroli-Basilikum-Risotto
mit karamellisierten Äpfeln und Frühlingsgemüse 29.00

Ravioli «All'Arrabiata»

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Zwiebeln, Oliven, Kapern
und Chilli geschwenkt mit Artischocken,
Cherry Tomaten und Lauch an Basilikum Pesto 32.00
zusätzlich mit Rohschinken + 6.50

Curry de pois chiche

Kichererbsen Curry Massaman
mit Karotten, Lauch, Peperoni, Zucchini und
Kartoffeln dazu parfümierter Duft Reis und Erdnüsse 29.00

DESSERT

Tourte au kirsch de Zoug originale « Treichler »

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte
mit Kirschbrand getränkt 7.00

Tarte Tatin aux pommes

Apfel Tarte Tatine mit Vanilleglace 12.50

Mousse au toblerone foncé

Dunkles Toblerone Mousse mit
Zitrusfrüchte Salat und Rahm 12.50

Kouglof aux amandes

Mandelgugelhupf mit hausgemachtem Schokoladensorbet 14.50

Variétés de glaces

Walnuss, Vanille, Choco-Brownie, Joghurt-Erdbeere pro Kugel 4.00
mit Rahm + 2.00

Variétés de sorbets

Zitrone, Birne, Himbeere, Aprikose pro Kugel 4.00
mit Rahm + 2.00

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

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

Doraden Filets
Lachs

ASC Türkei
ACS Norwegen

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegan



Scharf