

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

VORSPEISEN

Salade verte avec des herbes

Grüner Salat
mit Garten Kräutern an hausgemachter Sauce 9.50

Poinçon de salade

Salatbowle
mit verschiedenen Salaten an hausgemachter Sauce 11.00

Salade de printemps

Frühlingsalat auf Avocado-Tomatenragout
an Frühlingszwiebel-Vinaigrette, klein 10.50
Rohschinken und Rucola gross 14.50

Tarte Tartine au betterave rouge

Tarte Tartine von der Rande
mit Fetakäse, Granatäpfeln und Brunnenkresse 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 Suisse centrale

Innerschweizer Rindsentrecôte
am Knochen gereift mit Café de Paris Butter,
Gemüse und Frites

140g	38.00
200g	49.00

Cuisse de pintade au cidre

Sous Vide gegarter Perlhuhn Schenkel mit Apfel Cidre
serviert auf Venere Risotto dazu Frühlingsgemüse,
Apfel Chutney und Baumnusskerne

	29.00
--	-------

Tranche de saumon

Lachstranche auf Tomaten-Avocado Salat an
Frühlingszwiebel Vinaigrette mit Süsskartoffel Pommes

	33.50
--	-------

Curry de pois chiches

Kichererbsen Curry Massaman
mit Karotten, Spinat, Peperoni, Zucchini und Kartoffeln
serviert mit parfümiertem Duftreis und Erdnüssen

	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 blanc

Weisses Tobleronemousse mit Rhabarber-Kompott

	10.50
--	-------

Variétés de glaces

Vanille, Walnuss, Schokolade, Joghurt-Erdbeere

pro Kugel	4.00
mit Rahm +	2.00

Variétés de sorbets

Zitrone, Birne, Aprikose, Himbeere

pro Kugel	4.00
mit Rahm +	2.00

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
Riesenkrevetten
Rauchlachs
Seeteufel

ASC Norwegen
ASC Vietnam
ASC Norwegen
MSC Island