

# 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 2018 Produzent: Gebrüder Kümmin, Freienbach, Schwyz	10 cl 7.00
Tavola Rosso 2016 Produzent: Villa Bagnolo, Emilia Romagna / Italien	10 cl 7.00

## VORSPEISEN

<b>Salade verte avec des herbes</b>  	
Grüner Salat mit Garten Kräutern an hausgemachter Sauce	9.50
<b><i>Doucette et sa vinaigrette à la française</i></b>	
Nüsslisalat mit französischem Dressing gebratenem Speck, Ei und Croûtons	12.50
<b><i>Tarte tatin de courge muscade</i></b>	
Tarte Tatin vom Muskat Kürbis mit Speck Crumbles, mariniertem Rucola und Ziegenkäse	16.50
<b><i>Soupe à base de citrouille à la vanille et à l'orange</i></b>  	
Kürbis-Vanille-Orangencremesuppe mit karamellisierten Baumnüssen	10.50
<b><i>Quiche Lorraine et Quiche végétarian et sa petite salade</i></b>	
Quiche Lorraine und Vegetarische Quiche mit Ziegenkäse mit Blattsalat	Vorspeise 16.50 Hauptgang 25.50
<b><i>Tartare de boeuf suisse</i></b>	
Tartar vom Schweizer Rind	130gr 28.50
mit Toast und Butter	70gr 20.50
zusätzlich eine Portion Frites	+8.00

## HAUPTGÄNGE

### *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	

### *Poitrine de poulet*

Schweizer Pouletbrust auf Randenrisotto mit glaciertem Lauchgemüse	29.00
---	-------

### *Tranche de saumon*

Gebratenes Lachsfilet mit Speck-Wirz-Gemüse und farbigen Bratkartoffel	36.50
---	-------

### *Ravioli «mezze Lune» à la courge*

Mezze Lune gefüllt mit Kürbis, Amaretto und Frischkäse mit Mangold, getrockneten Tomaten, karamellisierten Pfirsichen und Waldpilzrahmsauce	29.00
---	-------

### *Émincé de cerf à la crème de genévrier*

Hirschgeschnetzeltes an Wacholderrahmsauce mit Spätzli, karamellisierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Gewürz Apfel und Preiselbeerkonfitüre	klein 39.50 gross 49.50
---	----------------------------

Dammhirsch von HOLZEN FLEISCH Ennetbürgen NW Die Tiere leben das ganze Jahr im Freien. So können sich die Dammhirsche natürlich, fast wie in freier Wildbahn, genügend bewegen, sowie artspezifisches Verhalten ausleben.

Rothirsch Die Rothirsche leben in freier Wildbahn und stammen aus dem Kanton Luzern in der Region des Pilatus. Zerlegt werden die Hirsche von der Metzgerei Gabriel in Wolfenschiessen.

## DESSERT

### *Coupe Nesselrode*

Coupe Nesselrode klein 10.50  
Vermicelles, Merinques, Vanilleglace und Rahm gross 13.50

### *Tourte au Kirsch originale de Zoug Treichler*

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte  
mit Kirschbrand getränkt 7.00

### *Tarte tatin aux pommes et sa glace à la vanille*

Apfel Tarte Tatine mit Vanilleglace 14.50

### *Gâteau au chocolat et glace à la vanille*

Schoggikuchen mit flüssigem Kern und Vanille Glace 12.50

### *Café glacé à la Chantilly frappé*

Eiskaffee à la Tisch + Bar mit Rahm gross 11.50  
klein 9.50  
auf Wunsch mit Kirsch +4.50

### *Variété de glacés*

Vanille, Zimt, pro Kugel 4.00  
Choco-Brownie und Stracciatella mit Rahm +2.00

### *Variété de sorbets*

Blutorange, Zitrone, pro Kugel 4.00  
Zwetschge, Birne 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.

**Lachs**

**ASC NORWEGEN**

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