

## 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!

Tanja Birnkammer

Betriebsleitung

# AUSWAHLMENÜ FÜR GRUPPEN BIS 20 PERSONEN

Wählen Sie 3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge und 3 Dessert aus.  
Wir erstellen Ihnen dann ihre Menü Karte und ihre Gäste können dann vor Ort aus der Karte auswählen.

## Vorspeisen

### Tisch + Bar Salat

Grüner Salat | Gartenkräutern | Haudressing 9.50

### Nüsslisalat

Speck | Ei | Croûtons | Französisches Dressing 12.50

### Gnagiwürfeli im Knusperpäckli

Dijonsenf | Wintersalat | Gemüsechip |  
Himbeer-Vinaigrette 18.50

### Gruyère Kuchen

Aprikose-Mandel-Kruste | Salatbouquet  
Sauerrahm mit Limette 16.50

### Gratinierte Ziegenkäse

Thymian-Honig | Randecarpaccio | Orange |  
Feigen-Dressing 17.50

### Maronisuppe

Chili-Nüsse | Zimt-Tonka- Croûtons 10.50

### Karotten-Kokosnusscremesuppe

Ingwer | Curry-Blätterteiggitter 10.50

+ Grillierte Jakobsmuschel im Speckmantel 7.50

# Hauptgänge

## FISCH

### **Felchenfilet**

Safran-Zitronenschaum | Champagner-Risotto |  
Babyspinat 36.50

### **Grilliertes Doradenfilet**

Tomatenragout | Kräuterkartoffelstock | Chorizo-Chrunch 34.50

## VEGETARISCH UND VEGAN

### **Massamann Curry vegan**

Kartoffel | Karotten | Peperoni | Zucchini |  
Jasminreis | Papadam-Chips 29.00

### **Ungarisches Jackfruitgulasch**

Kräuter-Kartoffelstock | Wintergemüse 31.50

## FLEISCH

### **Gefülltes Pouletbrust**

Aprikose-Tomate-Pinienkerne | Jasminreis  
Rote Currysauce 31.50

### **Hausgemachte Lammravioli**

Ras el Hanout Jus | Granatapfel | Käuteröl 33.00

### **Claudias Sauerbraten**

Champagner-Risotto | Wintergemüse 32.00

### **Innerschweizer Rindsentrecôte**

Am Stück gebraten | 140g 38.00  
hausgemachte Café de Paris | 200g 49.00  
saisonales Gemüse | knusprige Pommes Frites

### **Cordon Bleu vom Innerschweizer Schwein**

Rauchschinken | Gruyère | Gemüse | 36.00  
Pommes frites

## Dessert

<b>Original «Treichler» Zuger Kirschtorte</b> mit Kirschbrand getränkt	7.50
<b>Eiskaffee «Tisch + Bar»</b> Rahm	8.50
	mit feinem Zuger Kirsch +4.50
<b>Tarte Tatin</b> Apfel   Vanille Glacé	14.50
<b>Marinierte, grillierte Ananas</b> Hausgemachtes Raffaello- Eis   Schoggisplitter	13.50
<b>Tonka-Bohnen-Cheesecake</b> Orangen-Granatapfelragout	12.50
<b>Claudias Dessertvariation</b> Schoggikuchen   Gipferliparfait   Mandarinsalat	15.50

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.