

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
Herbstsalat   	
Nüsslisalat Chicorino Rosso Kürbis Apfel Haselnuss Kürbiskernöl	15.50
Gratinierte Ziegenkäse	
Mürbteig Thymian-Honig Rande Rucola Apfel	17.50
Terrine 	
Kürbis Hirsch Rande Wasabi Granatapfel	19.50
Kürbis-Vanille-Orangencremesuppe	
Baumnüsse	10.50
Kräftige Rindskraftbrühe	
Kräuter-Trüffelöl	10.50

Hauptgänge

Grillierte ASC Riesencrevetten 	
Limettenrisotto grillierter Pfirsich Curryschaum Rucola	36.50
Grilliertes Schweizer Lachsforellenfilet 	
Kartoffelpüree Kürbischips Petersilienschaum	34.50
Herbst-Karussell	
Spätzli Rotkraut Maroni Rosenkohl Pilze Weissweinapfel Preiselbeeren	29.50
Ravioli «mezze Lune» à la courge	
Kürbis Amaretto Frischkäse Tomaten karamellisierten Pfirsich Waldpilzrahmsauce	31.00
Tofu   	
Rotkraut Herbstgemüse Sesam	30.50
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	
Zuger Rauchschinken Gruyère Gemüse Thymian Pommes frites	36.00
Pouletbrust	
Spätzli-Gemüseragout Rucola	32.00
Hirschpfeffer	klein 34.50 gross 42.50
Spätzli Rotkraut Maroni Rosenkohl Pilze Weissweinapfel mit Preiselbeeren	
Hirschgeschnetzeltes	klein 38.50 gross 47.50
Spätzli Rotkraut Maroni Rosenkohl Pilze Weissweinapfel Preiselbeeren	

Dessert

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte mit Kirschbrand getränkt	7.50
Eiskaffee «Tisch + Bar» Rahm	8.50
	mit feinem Zuger Kirsch +4.50
Tarte Tatin Apfel Vanille Glacé	14.50
Creme Brûlée   	
Kokosnuss Kafirblätter Früchte	12.50
Schoggikuchen Hausgemachte Zwetschgensorbet	14.50
Coupe Nesselrode	klein 10.50
Vermicelles Merinques Vanilleglace Rahm	gross 13.50

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.