

TISCH + BAR

SHOPPINGRESTAURANT



APERRO UND BANKETTANGEBOT



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.

Im Tisch + Bar kommt niemand zu kurz: unser Menu umfasst beliebte Klassiker, präsentiert sich gleichzeitig zeitgemäss und offen für internationale Einflüsse.

Der Küchenstil ist abwechslungsreich, marktfrisch, immer ehrlich und mit Bodenhaftung. Das Angebot umfasst zudem viele Eigenprodukte und Regionalität ist uns wichtig: «Härkonft met Härzbluet» ist Teil unserer Philosophie und mit unseren Lieferanten pflegen wir langjährige Partnerschaften.

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

INHALTSVERZEICHNIS

ÜBERSICHT RÄUMLICHKEITEN	4
DER APERITIF	5-6
MENÜVORSCHLÄGE	7-10
ZIVILE TRAUUNGEN UND HOCHZEIT	11
SITZUNGSZIMMER	12
ALLGEMEINE KONDITONEN UND INFORMATIONEN	13-14

Übersicht der Räumlichkeiten



Buurestube
Restaurant Erdgeschoss
 Max. 44 Personen: Reihen
 Max. 24 Personen: Blocktisch
 Exklusiv buchbar ab 30 Personen



Garten Terrasse
Zwischen Bar und Restaurant
 Max. 80 Personen: Restaurant-Seite
 Max. 50 Personen: Bar-Seite, zum Teil kleine runde Tische



Bar
Kleineres Gebäude
 Max. 20 Personen: Sitzend, hohe & tiefe Tische
 Max. 30 Personen: Stehtische



Salon Rouge
1. Stock, Rechte Seite, Anbau
 Max. 44 Personen: Reihen
 Max. 24 Personen: Blocktisch
 Exklusiv buchbar ab 30 Personen



Brasserie
1. Stock, 1. Raum links, Raumhöhe: 215 cm
 Verbindungstür zum Salon Bleu
 Max. 20 Personen: Reihen
 Max. 14 Personen: Blocktisch
 Max. 18 Personen: U-Form
 Exklusiv buchbar ab 16 Personen



Salon Bleu
1. Stock, 2. Raum links, Raumhöhe: 215 cm
 Verbindungstür zur Brasserie & Werder Stübli
 Max. 20 Personen: Reihen
 Max. 14 Personen: Blocktisch
 Max. 18 Personen: U-Form
 Exklusiv buchbar ab 16 Personen



Werder Stübli
1. Stock, 3. Raum hinten, Raumhöhe: 215 cm
 Verbindungstür zum Salon Bleu
 Max. 12 Personen: Reihen
 Max. 10 Personen: Blocktisch
 Exklusiv buchbar ab 8 Personen



Galerie unten
1. Stock, linke Seite
 Max. 8 Personen



Galerie oben
2. Stock, linke Seite
 Max. 10 Personen

Der Aperitif

Apéro Standard

p.P. 12.00

(ab 10 Personen buchbar / 5 Komponenten pro Person)

Kalt: Pommes Chips | Oliven

Warm: Gebackene Blätterteig-Tomatenröllchen |
Mini Käsekuchen | Tessiner Salamiwürfel

Apéro Holzhäuser

p.P. 17.00

(ab 10 Personen buchbar / 6 Komponenten pro Person)

Kalt: Sbrinz-Möckli | Oliven |
Bruschetta mit Tomaten und Zwiebeln |
Rindstatar auf Broccrostini

Warm: Mini Käsekuchen | im Bierteig gebackene Riesenkrevette

Apero Tisch und Bar

p.P. 19.00

(ab 10 Personen buchbar)

Kalt: Rezenter Bergkäse | Feigensenf | Salami,
Rohschinken | Brot

Warm: Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln | |
Tomaten-Mozzarella-Knoblauch Baguette

Apéro Wendelinshof

p.P. 26.00

(ab 10 Personen buchbar)

Kalt: Sbrinz-Möckli | Rindstatar im Knuspercornet | Oliven |
Blätterteigschnecken mit Ricotta, Feigen & Zuger Rohschinken

Warm: Mini Käsekuchen | Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln |
Mini Quiche | im Bierteig gebackene Riesenkrevette

Apero Winter (nur November und Dezember)

p.P. 13.50

1 Tasse Glühwein und Maroni

Apéro selbst zusammen gestellt

Mindestbestellmenge pro Komponente: 10 Stück

Kalt

Pommes Chips	1.00
Oliven marniniert	2.50
Sbrinz-Möckli	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	3.50
Lauwarmer Französischer Linsensalat Speck	2.50
Bruschetta Tomaten Zwiebeln	2.50
Bruschetta Rohschinken Frischkäse	4.50
Grissini Rohschinken	3.50
Rindstatar auf Brotcrostini	4.50
Rauchlachstatar auf Brotcrostini	4.50
Gemüsetatar auf Brotcrostini	3.50
Tessiner Salamiwürfel	3.50
Crudites gemischt Kräuterdip	2.50
Maroni	6.50

Warm

Gebackene Blätterteig-Tomatenröllchen	2.50
Mini Käsekuchen	2.50
Quiche Lorraine	4.00
Schinkengipfeli	4.50
Flammkuchen Speck Zwiebeln	3.50
Tranchen vom Rindsentrecôte Pommery-Senf-Mayonnaise	5.50
Tagessuppe	2.50
Im Bierteig gebackene Riesenkrevette	4.50
Ziegenkäse Speck Thymian-Honig	5.50
Tomaten-Knoblauch Baguette	3.50

Menüvorschläge

Bitte beachten Sie, dass die vorgeschlagenen Menüs nur einheitlich für die gesamte Gruppe serviert werden

Menü 1

Grüner Salat

Gartenkräutern | Haudressing

Schweizer Pouletgeschnetzeltes

Kokos-Curryrahmsauce | Gemüse-Jasminreis | grillierte Früchte

Mousse von der Aeschbach Schoggi

Apfelchutney | Crème Fraiche | salziger Crunch

52.00

Menü 2

Kürbis-Vanillesuppe
mit Estragonschaum

Schweizer Schweinsnierstück
Calvadosrahmsauce | Apfel | Gemüse-Linquini

Crème Brûlée
Lavendel verfeinert

58.50

Menü 3

Selleriecremesuppe

Apfel-Thymianchutney

Roastbeef vom Schweizer Rind

Kartoffelgratin | Sauce Bearnaise | geröstetem Wurzelgemüse

Lauwarmes Schoggiküchlein von der AESCHENBAUCH Couvertüre

Glace

69.00

Menü 4

Gruyère Kuchen

Aprikose-Mandel-Kruste | Salatbouquet | Sauerrahm mit Limette

-Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten

Portweinjus | getrüffelten bunten Kartoffeln | buntem Marktgemüse

-Apfel Tarte Tatin

Vanilleglace

89.00

Menu selbst zusammengestellt

Bitte beachten Sie, dass die vorgeschlagenen Speisen nur einheitlich für die gesamte Gruppe serviert werden

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat

Garten Kräutern | französische Sauce 9.50

Salatbowle

Gemüse | bunt gemischten Salaten | französische Sauce 11.00

Nüsslisalat

Speck | Ei | Brotcroûtons 12.50

Gruyère Kuchen

Aprikose-Mandel-Kruste | Salatbouquet | Sauerrahm mit Limette 16.50

Ziegenkäsemousse

Rohschinken | Salatbouquet | Birnen-Zwiebelchutney 17.50

Suppen

Tagessuppe 9.50

Gemüsecremesuppe 9.50

Französische Zwiebelsuppe | gratiniertem Knoblauch-Käsetoast 10.50

Weissweincremesuppe 10.50

Kräuterboullion

Kokosflädli | Pilze | Soja-Ei 11.50

Kürbis-Vanillesuppe | Estragonschaum 10.50

Sellerie-Apfelsuppe 10.50

Geröstete Tomatensuppe | Kurkuma | schwarzer Sesam 10.50

Hummer Bisque | gebratener Krevette 13.50

Warme Vorspeisen

Limettenrisotto

Jakobsmuschel | Kräuter 22.50

Vegetarische Quiche

Salatbouquet 18.50

Fleisch Hauptgänge

Wähle dein Fleischstück mit 2 Beilagen und 1 Sauce

Fleischstücke

Schweinsnierstück	34.00
Pouletbrust	29.00
Roastbeef	48.00
Rinds Entrecôte	49.00
Lammnierstück	52.00
Rindsfilet	58.00

Beilagen

Kartoffelgratin	Saisonaalem Marktgemüse
Rosmarin-Bratkartoffeln	Bohnengemüse
Weissweinrisotto	Rahmspinat
Jasminreis	glasierte Rüebl
Kartoffelpüree	
Spätzli	
Pommes frites	

Sauce

Café de Paris
Tavola-Rosso-Jus
Sauce Bernaise
Meerrettich-Pommerysenfsauce
Chimichurri
Pfefferahmsauce

Cordon bleu vom Schweizer Schwein

Gruyere | Rohschinken | Pommes |
buntem Marktgemüse 36.00

Fisch Hauptgänge

Eglifilet

Mandelbutter | Spinatgemüse | Bunten Salzkartoffeln 38.50

Sanft gegarter Lachs

Rosmarinkartoffelpüree | Speckchip | Petersilienschaum 34.50

Desserts

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
Mousse von der Aeschbach Schoggi Apfelchutney Crème Fraiche salziger Crunch	12.50
Creme Brûlée Lavendel	11.50
Lauwarmes Schoggiküchlein von der Aeschbach Schoggi 1 Kugel Glace	14.00
Gebrannte Creme Birnenwürfel Mandel	10.50

Unser Küchenteam verwendet nur Fleisch und Eier aus der Schweiz.

Zudem stammen Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchte ausschliesslich aus vorbildlich und nachhaltig geführter Fischerei und sind ASC oder MSC zertifiziert

Zivile Trauungen und Hochzeit



Sie wollen demnächst heiraten?

Wir freuen uns mit Ihnen und beraten Sie gerne persönlich.

Wir bieten Zivile Trauung von Montag bis Donnerstag an.

Im Tisch und Bar können Sie sich selber ihren Raum aussuchen, wir arbeiten gemeinsam mit dem Standesamt Cham zusammen. Für alle Formalitäten können Sie sich direkt beim Zivilamt Cham melden: zivilstandsamt@cham.ch

Den Termin für die Eheschliessung können Sie frühestens ein Jahr vor dem gewünschten Heiratsdatum reservieren

Wir bereiten Ihnen gerne Ihren Hochzeitsapero in unser Bar oder im Garten vor.

und ihr Hochzeitsessen in einem von unseren Räumlichkeiten vor.

Hochzeitsmenü

Hausgebeizter Lachs

Limonencreme | Kräutersalat |
Gepickelten Gemüsebrunoise

Selleriesuppe

karamellisiertes Apfelchutney

Schweizer Kalbsniertsüch rosa gebraten

Sauce Bernaise | Portweinjus | getrüffelten Kartoffeln |
und saisonalem Marktgemüse

Mousse von der Aeschbach Schoggi

Apfelchutney | Crème Fraiche | salziger Crunch

89.00

Sitzungszimmer

Werder Stube (Montag bis Freitag von 08:00-17:00)

- Schreibblock und Kugelschreiber je nach Personenanzahl
- Mineralwasser
- Kaffee und Tee
- 2 Kaffeepausen (im Sommer auch im Garten möglich)
- inkl 2 Gang Menü, 1 Süssgetränk, Mineralwasser und Tee und Kaffee)

Preis pro Person 75.00 CHF (Minimalbelegung 8 Personen)

Salon Bleu oder Brasserie (Montag bis Freitag von 08:00-17:00)

- Schreibblock und Kugelschreiber je nach Personenanzahl
- Mineralwasser
- Kaffee und Tee
- 2 Kaffeepausen (im Sommer auch im Garten möglich)
- inkl 2 Gang Menü, 1 Süssgetränk, Mineralwasser und Tee und Kaffee

Preis pro Person 75.00 CHF (Minimalbelegung 14 Personen)

Raummiete für Sitzung

von Montag bis Freitag von 08:00 bis 11:30 oder von 14:00 bis 17:30 möglich (ausserhalb dieser Zeiten ist es nicht möglich die Räume für Sitzungen zu mieten)

Werder Stube: 150 CHF

Brasserie und Salon Bleu: 300 CHF

Burrestube oder Salon Rouge: 600 CHF

Morgenspausschale

Mineralwasser, Orangensaft, Kaffee und Tee und Gipfeli 21.00

Nachmittagspausschale

Mineralwasser, Orangensaft, Kaffee und Tee und kleine Häppchen: 25.00

Nach getaner Arbeit noch Lust auf einen kleinen Apero?
Gerne bereiten wir für Sie in unserer Bar oder im Garten,
im Winter auch in unserem beheizten Laubengang möglich ein Plätzchen für
ihre Gruppe vor.

Konditionen/Auszug

Personenanzahl

Die Getränke- und Speisenbestellung muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass eingehen. Bis 14 Arbeitstage vor dem Anlass ist die genaue Personenanzahl bekanntzugeben. Danach akzeptieren wir eine Abweichung von 5% der gemeldeten Personenanzahl.

Annullierung von Anlässen

Massgebend zur Berechnung der Annullationsfristen ist das Eintreffen der schriftlichen Mitteilung bei uns. Beim Eintreffen an Wochenenden oder Feiertagen ist der nächstfolgende Arbeitstag massgebend.

Annullierungskosten bei einem definitiven bestätigten Anlasses

Dritteleistungen: Die Annullierung trifft ein:
mehr als 3 Monate vor Auftragsbeginn: keine Kosten
zwischen 3-1 Monat: 50% der Auftragssumme
weniger als 1 Monat: 100% der Auftragssumme

Gastronomieleistung: Die Annullierung tritt ein

Zwischen 1 Monat und 14 Tagen Arbeitstage vor dem Anlass, 50% der Gastronomieleistung
Zwischen 14 bis 3 Tage Arbeitstage vor dem Anlass:100% der Gastronomieleistung
Sollte noch kein Menü oder das Auswahlmenü ausgewählt worden sein, gilt zur Berechnung 60 CHF pro Person.

Im Falle höherer Gewalt (Brand,Streik, usw..) oder sonstiger von Tavolago AG nicht zu vertretender Umstände, behalten wir uns das Recht vor den Austragungsort zu wechseln oder vom Vertrag zurückzutreten. Ein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz besteht nicht.

Räumlichkeiten

Wir behalten uns das Recht vor die gebuchten Räume zu tauschen oder die Räumlichkeiten anderen Gäste zur Verfügung zu stellen sollte die angegebene Personenanzahl sich massgeblich verändern und somit die Mindestbelegung nicht mehr erreicht werden.

Zahlungskonditionen:

Falls der Anlass per Rechnung beglichen wird gilt eine Zahlungsfrist von 30 Tagen. Wir behalten uns vor, andere Zahlungsfristen inkl. Vorauszahlung schriftlich zu vereinbaren. Kommissionen werden keine gewährt, Druckfehler und Änderungen wie Jahrgangswechsel bei Weine, bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Probeessen

Ein vom Kunden gewünschtes Probeessen wird separat verrechnet.

Zapfengeld

Wünschen Sie Ihren eigenen Wein mitzubringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von 30 CHF pro 0,75 cl Flasche.

Für Mitgebrachte Torten und Kuchen verrechnen wir eine Aufwandsentschädigung von 5.00 CHF pro Person. Weitere Speisen und Getränke können nicht mitgebracht werden.

Verlängerung

Unsere ÖFFNUNGSZEITEN sind von Dienstag bis Freitag von 11:00-14:00/ 18:00-23:00, Samstag von 09:00-14:00/ 18:00-23:00

Ab 00:00 Uhr werden für die polizeiliche Bewilligung, folgende Kosten zusätzlich verrechnet:

Verlängerung bis 01:00 200 CHF

Verlängerung bis 02:00 Uhr 300 CHF

Verlängerung jede weiter Stunde-300CHF

Parkplätze

Unser Restaurant bietet 25 Parkplätze. Reservieren können wir keine.

Unsere Parkplatzkapazität ist beschränkt, bitte fahren Sie wenn möglich gemeinsam

Datenschutz

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert und verarbeitet. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt

Gerichtsstand

Auf die Rechtsbeziehung zwischen Ihnen und uns ist ausschliesslich das schweizerische Recht anwendbar. Für Klagen gegen die Tavolago AG wird der ausschliessliche Gerichtsstand Luzern vereinbart.

Wo durch diesen Vertrag nichts Anderes geregelt, gelten die Geschäftsbedingungen auf unser Homepage: www.tischundbar.ch