

TISCH + BAR

SHOPPINGRESTAURANT

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

MITTAGSMENÜ

von 05. August 2021 bis 06. August 2021

Zu allen unseren Mittagsmenüs servieren wir eine Suppe oder einen Salat

Menü Fleisch

Chügelipastetli

Kräuter-Pommes Frites | Marktgemüse

22.50

Menü Fisch

Gebackene Forellenfilets

Bunter Salat | Sauce Tatar

24.50

Menü Vegetarisch

Farfalle «cinque pi»

Tomate | Sbrinz | Petersilie

20.50

Menü «Küchenchef Empfehlung»

Gebratenes Lammnierstück

Mediterranes Grillgemüse | Röstigaletten

29.00

Tagesdessert

3erlei gemischte Glace mit Waldbeerenragout

6.50

A LA CARTE

Vorspeisen

Tisch + Bar Salat  
Grüner Salat | Gartenkräuter | Hausdressing 9.50

Schweizer Burrata 
Kirschtomaten | Bündner Röteli | Walnuss |
Salatbouquet | Mango Balsam 17.50

Zucchiniquiche
Kerbel-Zitronencreme | Blattsalat 15.50

Tatar vom Innerschweizer Rind
Innerschweizer Rindfleisch | zweierlei Butter | 70g 20.50
Freiland-Ei | Schwarzer Peter 130 g 28.50
zusätzlich Pommes +5.50

Gebratene Eierschwämmli
Speck | Kräutersalat | Joghurt Dressing 14.50



Gefällt Ihnen unser Geschirr?
Schauen Sie sich um und besuchen sie unseren Shop.

Vegan | Vegetarisch

Geräucherter Schweizer Tofu    
Rotes Gemüsecurry | Sesam | Kräutersalat 26.00

Fisch

Grillierter Zander
Safranrisotto | Kruste aus Manzanilla Oliven |
mediterranes Grillgemüse 33.50

Fleisch

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 Thymian Pommes frites		36.00
---	--	-------

Tagliatelle

Eierschwämmli à la creme	Vorspeise	19.00
	Hauptgang	26.00
+Schweinsfiletmedaillons		+10.00

Dessert

Original «Treichler Zuger Kirschtorte»

mit Kirschbrand getränkt		7.50
--------------------------	--	------

Eiskaffee «Tisch + Bar»

Rahm	klein	8.50
	gross	10.50
mit feinem Zuger Kirsch		+4.50

Tarte Tatin

Apfel Vanilleglacé		14.50
----------------------	--	-------

Sorbets und Glace

Zitrone Himbeere Birne	pro Kugel	4.00
Vanille Erdbeere Schokolade	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.

Forelle
Zander

ASC Türkei
MSC Schweden

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