

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 07. Januar 2022 bis 14. Januar 2022

Zu allen unseren Mittagsmenüs servieren wir eine Suppe oder einen Salat

Menü Fleisch

Pouletgeschnetzeltes

Curryrahmsauce | Gemüsereis 22.50

Menü Fisch

Egliknusperli

Pommes Frites | Dill-Zitronen-Joghurt |
Saisongemüse 24.50

Menü Vegetarisch

Gemüserisotto

Frittierter Rucola 20.50

Menü «Küchenchef Empfehlung»

Geschnetzeltes vom Schweizer Rindsentrecôte

Pfefferrahmsauce | Nudeln | Wintergemüse 36.00

Tagesdessert


Mini Birnen-Tarte Tatin

Zimt-Glacé | Schokoladensauce 6.50

A LA CARTE

Vorspeisen

Tisch + Bar Salat  
Grüner Salat | Gartenkräuter | Hausdressing 9.50

Wintersalat 
Grüner Salat | Apfel | Sellerie | Walnuss |
Rotkabis | Granatapfel 13.50

Gratiniertes Ziegenkäse
Thymian-Honig | Randencarpaccio |
Orange | Feigendressing 17.50

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

Karotten-Kokosnusscrèmesuppe 
Ingwer | Curry-Blätterteiggitter 10.50



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

Vegan | Vegetarisch

Champagner-Risotto 
Spinat | Cherrytomate | Basilikumschaum 29.50

Fisch

Dorade
Tagliatelle | Rotes Pesto | Cherrytomaten |
Basilikumschaum 34.50

Fleisch

Innerschweizer Rindsentrecôte

Am Stück gebraten	160g	39.00
hausgemachte Café de Paris	200g	49.00
saisonales Gemüse knusprige Pommes Frites		

Cordon Bleu vom Innerschweizer Schwein

Rauchschinken Gruyère Gemüse Pommes frites		36.00
---	--	-------

Claudias Sauerbraten

Champagner-Risotto Wintergemüse		32.00
-----------------------------------	--	-------

Dessert

Original «Treichler Zuger Kirschtorte»

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

Karamellcrème Dessert

Schoggi Cookies Karamellsauce Schoggi-Cornflakes		12.50
---	--	-------

Tarte Tatin

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

Sorbets und Glace

Zitrone Zwetschge 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.

Felchen
Dorade
Egli

Schweiz
ASC Türkei
MSC Deutschland

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