

TRINKEN ODER SHOPPEN - ODER BEIDES

Der ehemalige Wendelinshof stammt aus dem 18. Jahrhundert, er ist die Kulisse fürs heutige Tisch + Bar Restaurant.

Doch auch im kleinen, feinen Nebengebäude wurde Geschichte geschrieben, hier wurde ab 1840 nämlich eine Käserei betrieben.

Heute ist es unsere Bar und natürlich servieren wir auch Käse. Aber nicht nur: feine Z'Vieri-Plättli, das Tisch + Bar Rindstartar oder das hausgemachte Schinkengipfeli sind beliebte Klassiker auf der Snackkarte.

Geniessen sie ein perlendes Glas Champagner, einen Cocktail oder einen alkoholfreien Hugo. Oder probieren sie eines unserer Eigenprodukte, das Hausbier «Urbräu» oder den süffigen Weisswein Cuvée Blanche aus der Zentralschweiz.

Abschalten | Geniessen | Feiern | Verwöhnen lassen

Schön, dass sie bei uns im TISCH + BAR zu Gast sind!

Tanja Birnkammer

Betriebsleitung

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

«Tisch+Bar Hausplättli»

22.00

mit Feigensenf | Bündner Fleisch | Rohschinken
Salami | Sbrinz | Bergkäse | Oliven

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

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