

## 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

<b>Tisch + Bar Salat</b> 	
Grüner Salat   Gartenkräutern   Haudressing	9.50
<b>Wintersalat</b> 	
Grüner Salat   Apfel   Sellerie   Walnuss   Rotkabis   Granatapfel	13.50
<b>Lachsterrine</b>	
ASC Rauchlachs aus Norwegen   Frischkäse   Dill   Salatbouquet   Safrancreme   Brotchip	18.50
<b>Knusperrolle</b>  	
Karotte   Wirsing   Spinat   Pastinake   Sellerie   Salatbouquet   Randendip	16.50
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b>	
Thymian-Honig   Randencarpaccio   Orange   Feigendressing	17.50
<b>Selleriesuppe</b>  	
Apfelwürfel   Trüffelöl	10.50
<b>Karotten-Kokosnusscrèmesuppe</b> 	
Ingwer   Curry-Blätterteiggitter	10.50

# Hauptgänge

## FISCH

**Felchenfilet**   
Safran-Zitronenschaum | Champagner-Risotto |  
Babyspinat 36.50

**Dorade**  
Tagliatelle | Rotes Pesto | Cherrytomaten |  
Basilikumschaum 34.50  
+ Hummerschwanz 13.50

## FLEISCH

**Gefüllte Pouletbrust**  
Aprikose-Tomate-Pinienkerne | Jasminreis |  
Frischkäse | Rote Currysauce | Saisongemüse 31.00

**Hausgemachte Lamm Raviolo**  
Ras el Hanout Jus | Granatapfel | Kräuteröl 33.00

**Claudias Sauerbraten**  
Champagner-Risotto | Wintergemüse 32.00

**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 | 36.00  
Pommes frites

## VEGETARISCH UND VEGAN

<b>Massamann Curry</b>  <b>vegan</b> Kartoffel   Karotten   Peperoni   Zucchini   Jasminreis   Papadam-Chips	31.00
<b>Champagner-Risotto</b>  Spinat   Cherrytomate   Basilikumschaum	29.50

## Dessert

<b>Original «Treichler» Zuger Kirschtorte</b> mit Kirschbrand getränkt	7.50
<b>Eiskaffee «Tisch + Bar»</b> Rahm	8.50 mit feinem Zuger Kirsch +4.50
<b>Tarte Tatin</b> Apfel   Vanille Glacé	14.50
<b>Tonka-Bohnen-Cheesecake</b> Orangen-Passionsfruchtragout	14.50
<b>Karamellcrème Dessert</b> Schoggi Cookies   Karamellsauce   Schoggi-Cornflakes	12.50
<b>Sorbets und Glacé</b> Zitrone   Zwetschge   Birne Vanille   Erdbeere   Schokolade	pro Kugel 4.00 mit Rahm + 2.00

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.