

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 20. September 2022 bis 23. September 2022

Zu allen unseren Mittagsmenüs servieren wir eine Suppe oder einen Salat

Menü Fleisch

Gefüllte Paprika

Hackfleisch | Greyerzer Käse | Reis | Paprikasauce 25.50

Menü Fisch

Schellfischfilet auf Pariser Art

Petersilienkartoffeln | Gemüse 24.50

Menü Vegetarisch

Pilzrisotto

Haselnüsse | Rucola 21.50

Menü «Küchenchef Empfehlung»

Tafelspitz vom Rind

Gemüse | Meerrettich |
Schnittlauchsauce | Petersilienkartoffeln 39.00

Tagesdessert

Ananasragout

Himbeerglace Pfefferminze 8.50

A LA CARTE

Vorspeisen

Tagessalat  
Grüner Salat | Gartenkräuter | Hausdressing 8.50

Tagessuppe 8.50

Schweizer Burrata
Orangen-Carpaccio | Pinienkerne | Chicorée-Salat
Brot | Pistazienpesto 18.50

Zucchiniquiche 
Tomatenvinaigrette | Grüner Salat | Rucola 16.50

Tatar vom Innerschweizer Rind
Innerschweizer Rindfleisch | Butter | Rote Zwiebeln 70g 21.50
Kapern-Mayonnaise | Schwarzer Peter 130 g 29.50
zusätzlich Pommes +5.50



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

Vegetarisch

Shakshuka Pfanne  
Gemüseragout | Schwarzer Peter | Freiland Ei 26.00

Fisch

Gebratene Riesenkrevetten 
Safranrisotto | Olivenknusper |
mediterranes Grillgemüse 37.50

Fleisch

Innerschweizer Rindsentrecôte

Aufgeschnittenes Rindsentrecôte | 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

Teriyaki Poulet

saisonales Gemüse | Jasminreis 33.00

Schweins-Krustenbraten 32.00

Knödel | Speck-Krautsalat

Dessert

Original «Treichler Zuger Kirschtorte»

mit Kirschbrand getränkt 8.50

Beeren-Raffaello-Tiramisu

Mascarpone-Raffaelocrème | Beeren | Rahm 14.50

Tarte Tatin

Apfel | Vanilleglacé 14.50

Marillenknödel(20 min) 15.50

Vanille-Glacé

Sorbets und Glace

Zitrone | Himbeer | Mango-Passionsfrucht 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.

Lachs
Schellfischfilet
Riesencrevetten

ASC Norwegen
MSC Niederlanden
ASC Vietnam

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