

# TISCH + BAR

SHOPPINGRESTAURANT



Apéro- und Bankettangebot



# Grüezi

Weil wie zu Hause Essen, aber ohne Arbeit, besser ist...

Fein essen, trinken, feiern und sich dann ein Stück Erinnerung mit nach Hause nehmen:  
Unser Name ist Programm.

Die bodenständige Küche, hausgemacht und mit französischem Flair versehen, sorgt für Gaumenfreuden. Das charmante Ambiente ist dabei nicht nur Beilage: Denn fast alles, was nicht niet- und nagelfest ist, können Sie bei uns kaufen - vom Kerzenhalter zum Salzstreuer, vom Bilderrahmen bis zum Möbelstück.

Der 1740 erbaute und 2005 zu einem Gasthaus umfunktionierte Wendelinshof und die angrenzende, denkmalgeschützte Käserei aus dem Jahr 1845 bilden die geschichtsträchtige Kulisse, die Herzlichkeit des Serviceteams und die französisch angehauchte Küche sind die Hauptdarsteller.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit Liebe und vielen frischen Zutaten. Fast alles was im Tisch + Bar serviert wird, ist wo möglich saisonal und regional. Einkauft von Produzenten, die wir sorgfältig ausgesucht haben und bestens kennen, und die unsere hohen Ansprüche an Qualität teilen und, – wie wir – jederzeit ihr Bestes geben.

...schön sind Sie unser Gast!

# INHALTSVERZEICHNIS

ÜBERSICHT RÄUMLICHKEITEN	4
DER APERITIF	5-6
AUSWAHLMENÜ (Gruppen bis 20 Personen)	7-8
MENÜVORSCHLÄGE	9
MENÜ ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN	10-11
ZIVILE TRAUUNGEN UND HOCHZEIT	12
SITZUNGSZIMMER	13
ALLGEMEINE KONDITIONEN UND INFORMATIONEN	14

# Räumlichkeiten



**Buurestube**  
**Restaurant Erdgeschoss**  
 Max. 44 Personen: Reihen  
 Max. 24 Personen: Blocktisch  
 Exklusiv buchbar ab 30 Personen



**Garten Terrasse**  
**Zwischen Bar und Restaurant**  
 Max. 80 Personen: Restaurant-Seite  
 Max. 50 Personen: Bar-Seite, zum Teil kleine runde Tische



**Bar**  
**Kleineres Gebäude**  
 Max. 20 Personen: Sitzend, hohe & tiefe Tische  
 Max. 30 Personen: Stehtische



**Salon Rouge**  
**1. Stock, Rechte Seite, Anbau**  
 Max. 44 Personen: Reihen  
 Max. 24 Personen: Blocktisch  
 Exklusiv buchbar ab 30 Personen



**Brasserie**  
**1. Stock, 1. Raum links, Raumhöhe: 215 cm**  
 Verbindungstür zum Salon Bleu  
 Max. 20 Personen: Reihen  
 Max. 14 Personen: Blocktisch  
 Max. 18 Personen: U-Form  
 Exklusiv buchbar ab 16 Personen



**Salon Bleu**  
**1. Stock, 2. Raum links, Raumhöhe: 215 cm**  
 Verbindungstür zur Brasserie & Werder Stübli  
 Max. 20 Personen: Reihen  
 Max. 14 Personen: Blocktisch  
 Max. 18 Personen: U-Form  
 Exklusiv buchbar ab 16 Personen



**Werder Stübli**  
**1. Stock, 3. Raum hinten, Raumhöhe: 215 cm**  
 Verbindungstür zum Salon Bleu  
 Max. 12 Personen: Reihen  
 Max. 10 Personen: Blocktisch  
 Exklusiv buchbar ab 8 Personen



**Galerie unten**  
**1. Stock, linke Seite**  
 Max. 8 Personen



**Galerie oben**  
**2. Stock, linke Seite**  
 Max. 10 Personen

# Der Aperitif

## Apéro Standard

p.P. 12.00

(ab 10 Personen buchbar / 5 Komponenten pro Person)

Kalt: Pommes Chips, Knusper-Oliven,

Warm: Gebackene Blätterteig-Tomatenröllchen  
Mini Käsekuchen, Tessiner Salamiwürfel

## Apéro Holzhäusern

p.P. 17.00

(ab 10 Personen buchbar / 6 Komponenten pro Person)

Kalt: Sbrinz-Möckli, Knusper-Oliven,  
Bruschetta mit Tomaten und Zwiebeln, Rindstatar im Knuspercornet,

Warm: Mini Käsekuchen, im Bierteig gebackene Riesenkrevette

## Aperero Tisch und Bar

p.P. 19.00

(ab 10 Personen buchbar)

Kalt: Rezenter Bergkäse mit Feigensenf, Salami,  
Bündnerfleisch und Brot

Warm: Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln,  
Tomaten-Mozzarella-Knoblauch Baguette

## Apéro France et Suisse

p.P. 26.00

(ab 10 Personen buchbar)

Kalt: Sbrinz-Möckli, Rindstatar im Knuspercornet, Oliven,  
Blätterteigschnecken mit Ricotta, Feigen & Bündnerfleisch

Warm: Mini Käsekuchen, Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln,  
Mini Quiche, im Bierteig gebackene Riesenkrevette

## 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	2.50
Lauwarmer Französischer Linsensalat mit Speck	2.50
Bruschetta mit Tomaten und Zwiebeln	2.50
Bruschetta vom Bündlerfleisch und Frischkäse	4.50
Mini Krevettencocktail	3.50
Grissini mit Rohschinken	3.50
Rindstatar im Knuspercornet	4.50
Rauchlachstatar im Knuspercornet	4.50
Randentatar im Knuspercornet	3.50
Tessiner Salamiwürfel	3.50
Crudites gemischt mit Kräuterdip	2.50

### Warm

Gebackene Blätterteig-Tomatenröllchen	2.50
Mini Käsekuchen	2.50
Quiche Lorraine	3.00
Schinkengipfeli	4.50
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	3.50
Tranchen vom Rindsentrecôte mit Pommery-Senf-Mayonnaise	5.00
Französische Zwiebelsuppe mit Brotcroûtons	3.00
Tagessuppe	2.50
Im Bierteig gebackene Riesenkrevette	5.00
Provenzalische Riesenkrevette	5.00
Tomaten-Knoblauch Baguette	3.50

## Auswahlmenüs für Gruppen bis 20 Personen

(Gruppen bis 20 Personen, können sich ein Auswahlmenü zusammenstellen.  
Wir empfehlen 1-2 Vorspeisen, 3 Hauptgänge und 2 Dessert. Ihre Gruppe kann dann vor Ort auswählen))

### Vorspeisen

Grüner Salat mit französischem Dressing	9.50
Ceasar Salat mit Blattsalaten, Randen, Cherry Tomaten, Croûtons Avocado und Sbrinz an rassigem Ceasar Dressing	15.50
Chèvre Chaud Gratinierter Rohmilch-Ziegenkäse auf Belugalinsen Apfel Salat, an Pommery-Senf-Vinaigrette mit Kräutern und Sprossen	17.50
Aprikosen Tarte Tartine mit Ahorn Sirup, Sbrinz, Pinienkernen und Kräutersalat	16.50
Tomaten-Melonen Kaltschale mit Blaubeeren und Minze	10.50
Süßkartoffel Apfel Suppe mit Apfelchutney	10.50

### Vegi / Vegan

Gemüse Paella mit Safran, Erbsen, Peperoni, Tomate, Lauch und Oliven	27.50
Kichererbsen Curry Massaman mit Karotten, Lauch, Peperoni, Zucchini und Kartoffeln dazu parfümierter Duft Reis und Erdnüsse	29.00
Risotto mit Burrata, Cherry- und getrockneten Tomaten, Basilikum, Pinienkernen und Balsamico	32.50

## Fisch

Riesencrevetten mit Blattsalaten, Randen, Cherry Tomaten, Croûtons, Avocado und Sbrinz an rassigem Cesar Dressing 34.00

Lachstranche auf der Haut gebraten mit Chorizo-Kartoffel Stampf und gebratenen Kräuter Seitlingen 36.50

## Fleisch

Entrecôte de boeuf de Suisse centrale «à la française»  
Aufgeschnittenes Innerschweizer Rindsentrecôte  
auf hausgemachter Café de Paris serviert  
dazu saisonales Gemüse und knusprige Pommes Frites 140g 38.00/200g 49.00

Entrecôte de boeuf de Suisse centrale «à la Suisse»  
Am Stück gebratenes Innerschweizer Rindsentrecôte  
mit hausgemachter Café de Paris à part serviert  
dazu saisonales Gemüse und knusprige Pommes Frites 140g 38.00/200g 49.00

Schweinemedallions mit grüner Pfeffersauce, farbigen Bratkartoffeln und Marktgemüse 36.50

Schweizer Pouletbrust mit Weissweinsrisotto und Zucchini-Peperoni-Spinat-Tomatengemüse 29.00

Lammnierstück vom Göschener Alp Lamm mit Weissweinsrisotto mit Zucchini-Peperoni-Spinat-Tomatengemüse 49.00

## Dessert

Kokos Panna Cotta mit saisonalem Beerencoulis 12.50

Duette von der Schokolade mit Himbeersorbet  
Crème Brûlée mit weisser Schokolade und dunkles Schoggiküchlein 14.50

Apfel Tarte-Tatin mit Vanilleglace 12.50

Eiscafé Tisch & Bar klein / gross 8.50/10.50

Zuger Kirschtorte «Treichler» 7.00

Glacé Sorten und Sorbets  
Vanille, Walnuss, Choco-Brownie und Erdbeere  
Aprikose, Zitrone, Himbeere, Birne  
pro Kugel 4.00 CHF  
mit Rahm +2.00 CHF



# Menüvorschläge:

(Bitte beachten Sie das, das die vorgeschlagenen Menüs nur einheitlich für die gesamte Gruppe serviert werden, falls Sie ein Auswahlmenü bevorzugen finden Sie dieses auf Seite 7 und Seite 8)

## Menü 1:

Grüner Salat mit hausgemachtem Dressing

Pouletbrust mit Rosmarin im Speckmantel, Dörrtomatenrisotto und Ofengemüse

Schokoladen Mousse mit saisonalem Frucht Kompott

49.00

## Menü 2:

Gemüsecremesuppe

Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce mit Rösti und Gemüse vom Markt

Apfel-Tarte-Tatin mit Vanilleglace

52.50

## Menü 3

Weisswein-Kresse Suppe

Gebratenes Eglifilet an Mandelbutter mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Stracciatellaglace mit Baileys

56.50

## Menü 4

Getrüffelte Selleriecremesuppe mit karamellisierten Äpfeln

Roastbeef vom Schweizer Rind mit Kartoffelgratin, geschmorrt Gemüse und Tavolo Rosso Jus

Schokoladen Mousse mit saisonalem Frucht Kompott

69.00

## Menü 5

Pastinaken-Kokosnuss Suppe mit karamellisierten Äpfeln

Schweizer Kalbshohrücken am Stück gebraten serviert mit Haselnusspolenta und Romanesco an violetter Zwiebelsauce

Dunkles Toblerone Mousse mit Rotwein Zwetschgen und Rahm

79.00

## Menü 6

Gemischte Blattsalate mit Tomaten-Avocado Ragout

Schweizer Rinderfilet am Stück gebraten mit Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Apfel-Tarte-Tatin mit Vanilleglace

86.00

## Menu selbst zusammengestellt

(bitte beachten Sie, dass alle Gerichte einheitlich für die gesamte Gruppe serviert werden, unser Auswahlmü finden Sie auf Seite 7 und 8)

### Kalte Vorspeisen

Grüner Salat mit Garten Kräutern an hausgemachter Sauce	9.50
Salatbowle aus Gemüse und bunt gemischten Salaten an hausgemachter Sauce	11.00
Bunte Blattsalate mit Tomaten und Avocado Ragout	12.50
Rauchlachstartar mit Avocadocreme und Kräutersalat	17.50
Randen-Carpaccio mit Gewürzbirne, Kräutersalt und Nusskrokant	14.50
Ziegenkäse Terrine mit Kräutersalat, Zwetschgen Coulis dazu Walnüsse und Rohschinken Chips	16.50

### Suppen

Tagessuppe	9.50
Gemüsecremesuppe	9.50
Französische Zwiebelsuppe mit gratiniertem Knoblauch-Käsetoast	10.50
Weissweincremesuppe	10.50
Maisvelouté mit Feigen-Speckspiess	11.50
Süsskartoffel Suppe mit Kokosnuss	10.50
Sellerie-Apfelsuppe	10.50

### Warme Vorspeisen

Gebratene Black Tiger Krevetten «Provencale» auf Linguini mit rässiger Tomatensauce	22.50
Rotbarschfilet gebraten an Wasabi-Erbsenrisotto	19.50

## Fleisch Hauptgänge

Pouletbrust mit Rosmarin im Speckmantel, Dörrtomatenrisotto und Ofengemüse	29.00
Roastbeef mit Sauce Bearnaise, Bratkartoffeln und geschmorrttem Gemüse	48.00
Rindsfilet am Stück gegart mit Tavola Rosso Jus Kartoffel-Trüffelpüree und Speckbohnen	64.00
Duett vom Lamm Ragout und Nierstück mit Polenta und Marktgemüse	49.00
Lammvoessen an Safransauce mit Kartoffelpüree und Marktgemüse	39.00
Rosa Kalbsnierstück an Weisser Butter-Schalottensauce mit gebratenen Kartoffeln und Marktgemüse	54.00
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce mit Rösti und Marktgemüse	29.00
Schweinesteak mit Tomate und Mozzarella überbacken mit Bratkartoffeln, Ofengemüse und Senfrahmsauce	35.00

## Fisch Hauptgänge

Gebratener Kabeljau auf Kartoffel-Chorizostampf mit gebratenen Waldpilzen und Rosenkohl	31.50
Eglifilet mit Mandelbutter serviert auf Spinatgemüse mit Salzkartoffeln	36.50
Zanderfilet vom Grill an Waldpilz-Polenta mit Rahmwirsing und Weissweinschaum	41.50
Lachssteak an Meaux-Senfsauce, Wildreis und Romanescogemüse	36.50

## Desserts

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit karamellisierter Ananas und Vanilleglace	14.00
Dunkles Toblerone Mousse mit Früchten und Rahm	12.50
Apfel-Tarte-Tatine mit Vanilleglace	12.50
Zuger Kirschtorte «Treichler»	7.00
Stracciatellaglace mit Baileys	9.50

# Zivile Trauungen und Hochzeit



Sie wollen demnächst heiraten?

Wir freuen uns mit Ihnen und beraten Sie gerne persönlich.

Wir bieten Zivile Trauung von Montag bis Donnerstag an.

Im Tisch und Bar können Sie sich selber ihren Raum aussuchen, wir arbeiten gemeinsam mit dem Standesamt Cham zusammen. Für alle Formalitäten können Sie sich direkt beim Zivilamt Cham melden: [zivilstandsamt@cham.ch](mailto:zivilstandsamt@cham.ch)

Den Termin für die Eheschliessung können Sie frühestens ein Jahr vor dem gewünschten Heiratsdatum reservieren

Wir bereiten Ihnen gerne Ihren Hochzeitsapero in unser Bar oder im Garten vor, und ihr Hochzeitsessen in einem von unseren Räumlichkeiten vor.



## Hochzeitsmenü



Hausgebeizter Lachs mit Orangen-Senfmayonnaise  
auf getoastetem Laugen Baquette  
und marinierter Gurke

\*\*\*

Pastinaken-Kokosnuss Suppe mit karamellisierten Äpfeln

\*\*\*

Niedergearter Kalbshohrücken mit sämiger Trüffel-Polenta,  
Marktgemüse und Tavola Rosso Jus

\*\*\*

Dunkles Tobleronemousse mit marinierten Früchten

Preis pro Person 89.00

## Sitzungszimmer

### Werder Stube (Montag bis Freitag von 08:00–17:00)

- Schreibblock und Kugelschreiber je nach Personenanzahl
- Mineralwasser
- Kaffee und Tee
- 2 Kaffeepausen (im Sommer auch im Garten möglich)
- inkl 2 Gang Menü, 1 Süssgetränk, Mineralwasser und Tee und Kaffee)

Preis pro Person 75.00 CHF (Minimalbelegung 8 Personen)

### Salon Bleu oder Brasserie (Montag bis Freitag von 08:00–17:00)

- Schreibblock und Kugelschreiber je nach Personenanzahl
- Mineralwasser
- Kaffee und Tee
- 2 Kaffeepausen (im Sommer auch im Garten möglich)
- inkl 2 Gang Menü, 1 Süssgetränk, Mineralwasser und Tee und Kaffee

Preis pro Person 75.00 CHF (Minimalbelegung 14 Personen)

### Raummiete für Sitzung

von Montag bis Freitag von 08:00 bis 11:30 oder von 14:00 bis 17:30 möglich  
(ausserhalb dieser Zeiten ist es nicht möglich die Räume für Sitzungen zu mieten)

Werder Stube: 150 CHF

Brasserie und Salon Bleu: 300 CHF

Burrestube oder Salon Rouge: 600 CHF

### Morgenspauerschale

Mineralwasser, Orangensaft, Kaffee und Tee und Gipfeli 21.00

### Nachmittagspauerschale

Mineralwasser, Orangensaft, Kaffee und Tee und kleine Häppchen: 25.00

Nach getaner Arbeit noch Lust auf einen kleinen Apero?

Gerne bereiten wir für Sie in unserer Bar oder im Garten, im Winter auch in unserem beheizten Laubengang möglich ein Plätzchen für ihre Gruppe vor.

# Konditionen/Auszug

## AGBs

### Personenanzahl

Die Getränke- und Speisenbestellung muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass eingehen. Bis 14 Arbeitstage vor dem Anlass ist die genaue Personenanzahl bekanntzugeben. Danach akzeptieren wir eine Abweichung von 5% der gemeldeten Personenanzahl.

### Annullierung von Anlässen

Massgebend zur Berechnung der Annullationsfristen ist das Eintreffen der schriftlichen Mitteilung bei uns. Beim Eintreffen an Wochenenden oder Feiertagen ist der nächstfolgende Arbeitstag massgebend.

#### Annullierungskosten bei einem definitiven bestätigten Anlasses

##### Drittleistungen: Die Annullierung trifft ein:

mehr als 3 Monate vor Auftragsbeginn: keine Kosten  
zwischen 3-1 Monat: 50% der Auftragssumme  
weniger als 1 Monat: 100% der Auftragssumme

##### Gastronomieleistung: Die Annullierung tritt ein

Zwischen 1 Monat und 14 Tagen Arbeitstage vor dem Anlass, 50% der Gastronomieleistung  
Zwischen 14 bis 3 Tage Arbeitstage vor dem Anlass: 100% der Gastronomieleistung  
Sollte noch kein Menü oder das Auswahlmenü ausgewählt worden sein, gilt zur Berechnung 60 CHF pro Person.

Im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik, usw..) oder sonstiger von Tavalago AG nicht zu vertretender Umstände, behalten wir uns das Recht vor den Austragungsort zu wechseln oder vom Vertrag zurückzutreten. Ein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz besteht nicht.

### Räumlichkeiten

Wir behalten uns das Recht vor die gebuchten Räume zu tauschen oder die Räumlichkeiten anderen Gäste zur Verfügung zu stellen sollte die angegebene Personenanzahl sich massgeblich verändern und somit die Mindestbelegung nicht mehr erreicht werden.

### Zahlungskonditionen:

Falls der Anlass per Rechnung beglichen wird gilt eine Zahlungsfrist von 30 Tagen. Wir behalten uns vor, andere Zahlungsfristen inkl. Vorauszahlung schriftlich zu vereinbaren. Kommissionen werden keine gewährt, Druckfehler und Änderungen wie Jahrgangswchsel bei Weine, bleiben ausdrücklich vorbehalten.

### Probeessen

Ein vom Kunden gewünschtes Probeessen wird separat verrechnet.

## Zapfengeld

Wünschen Sie Ihren eigenen Wein mitzubringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von 30 CHF pro 0,75 cl Flasche.

Für Mitgebrachte Torten und Kuchen verrechnen wir eine Aufwandsentschädigung von 5.00 CHF pro Person. Weitere Speisen und Getränke können nicht mitgebracht werden.

## Verlängerung

Unsere ÖFFNUNGSZEITEN sind von Montag bis Freitag von 11:00-14:00/ 18:00-23:00, Samstag von 09:00-14:00/ 18:00-23:00, Sonntags von 09:00-15:00.

Ab 00:00 Uhr werden für die polizeiliche Bewilligung, folgende Kosten zusätzlich verrechnet:

Verlängerung bis 01:00 250 CHF

Verlängerung bis 02:00 Uhr 350 CHF

Verlängerung jede weitere Stunde- 350 CHF

## Parkplätze

Unser Restaurant bietet 25 Parkplätze. Reservieren können wir keine.

Unsere Parkplatzkapazität ist beschränkt, bitte fahren Sie wenn möglich gemeinsam

## Datenschutz

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert und verarbeitet. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt

## Gerichtsstand

Auf die Rechtsbeziehung zwischen Ihnen und uns ist ausschliesslich das schweizerische Recht anwendbar. Für Klagen gegen die Tavolago AG wird der ausschliessliche Gerichtsstand Luzern vereinbart.

Wo durch diesen Vertrag nichts Anderes geregelt, gelten die Geschäftsbedingungen auf unser Homepage: [www.tischundbar.ch](http://www.tischundbar.ch)