

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 Gäst!

INHALTSVERZEICHNIS

ÜBERSICHT RÄUMLICHKEITEN	4
DER APERITIF	5-6
AUSWAHLMENÜ (Gruppen bis 20 Personen)	7-8
MENÜVORSCHLÄGE (Einheitlich für die gesamte Gruppe)	9
MENÜ ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN (Einheitlich für die gesamte Gruppe)	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

Apero 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) Grössere Gruppen dürfen sich sehr gerne auch ein einheitliches Menü zusammenstellen

Vorspeisen

Grüner Salat mit französischem Dressing	10.50
Nüsslisalat mit französischem Dressing, gebratener Speck und Ei	12.50
Hirsch Carpaccio mit Rucola, Sbrinz und karamellisiertem Pfirsich	19.50
Randen Carpaccio mit Rucola, Senf Vinaigrette und sautierten Pilzen	14.50
Tarte Tartin vom Muskatkürbis mit Speck Crumbles, Rucola und Ziegenkäse	16.50
Kürbis-Vanille-Orangensuppe mit karamellisierten Baumnüssen	10.50
Pilzcremesuppe	12.50

Vegi / Vegan

Mezze Lune gefüllt mit Kürbis, Amaretto und Frischkäse mit Spinat, getrockneten Tomaten, karamellisierter Pfirsich und Waldpilzrahmsauce	29.00
Vegetarischer Wildteller mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, karamellisierten Maroni, Gewürz Apfel, Rahmwirsing, Preiselbeerkonfitüre und Waldpilzrahmsauce	29.50
Soja Bolognese mit Mais, Peperoni und Bohnen an Penne mit Rucola	26.00

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Estragon Schaum mit Kartoffel-Sellerie Püree und glasierten Rüeblen	42.50
Gebratenes Lachsfilet auf cremigen Speck-Lauch Gemüse und farbigen Bratkartoffeln	36.00

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
Lammragout mit provencialisches Kräutern, Kartoffel-Selleriepüree und Herbstgemüse	39.50
Pouletbrust mit Randenrisotto und glasierten Lauchgemüse	29.50
Hirschgeschnetzeltes mit Wacholderrahmsauce Spätzli, karamellierte Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Gewürz Apfel und Preiselbeerkonfitüre serviert.	44.50
Hirschpfeffer mit dessen Sauce Spätzli, karamellierte Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Gewürz Apfel und Preiselbeerkonfitüre serviert.	39.50
Paniertes Hirschschnitzel mit farbigen Bratkartoffeln, Rotkraut, Gewürz Apfel und Preiselbeerkonfitüre	42.00

Dessert

Coupe Nesselrode (Vermicelles, Meringues, Vanilleglace, Rahm)	10.50/13.50
Apfel Tarte-Tatin mit Vanilleglace	14.50
Schoggikuchen mit flüssigem Kern mit Vanilleglace	14.00
Milchreisgratin mit Birnen und Nuss Crumbles	11.50
Eiscafé Tisch & Bar klein / gross	8.50/10.50
Zuger Kirschtorte «Treichler»	7.50
Glacé Sorten und Sorbets Zimt-Glace, Vanille, Choco-Brownie und Stracciatella Blutorange, Zitrone, Zwetschge, Birnen	pro Kugel 4.00 CHF mit Rahm +2.00 CHF

Menüvorschläge

(Einheitlich für die gesamte Gruppe)

(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:

Weissweinsuppe

Schweinesteak mit Rosmarin im
Speckmantel, Dörrotatenrisotto
und Ofengemüse

Zimtglace mit Rotweinzwetschgen

49.00

Menü 2:

Kürbis-Vanille-Orangensuppe

Schweinsgeschnetzeltes an
Champignonsrahmsauce mit Rösti und
Gemüse vom Markt

Apfel-Tarte-Tatine mit Vanilleglace

51.50

Menü 3

Sellerie-Apfelsuppe mit Fenchelchip

Pouletbrust mit Waldpilzsauce,
Mangold-Spätzli Ragout und Bergkäse

Dunkles Toblerone Mousse mit Rotwein
Zwetschgen und Rahm

53.50

Menü 4

Getrüffelte Selleriecremesuppe mit
karamellisierten Äpfeln

Roastbeef vom Schweizer Rind mit
Kartoffelgratin, geschmorrtten Kürbis und
Tavolo Rosso Jus

Schokoladen Mousse mit saisonalem
Frucht Kompott

69.00

Menü 5

Hummer Bisque mit gebratenen
Krevetten

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

Nüsslisalat mit französischem Dressing,
gebratenem Speck und Ei

Schweizer Rinderfilet am Stück gebraten
im Kräutermantel
Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Apfel-Tarte-Tatine mit Vanilleglace

86.00

Menu selbst zusammen gestellt

(Einheitlich für die gesamte Gruppe)

Kälte Vorspeisen

Grüner Salat mit Garten Kräutern an hausgemachter Sauce	10.50
Salatbowle aus Gemüse und bunt gemischten Salaten an hausgemachter Sauce	12.00
Nüsslisalat mit französischem Dressing, gebratener Speck und Ei	14.50
Rauchlachstartar mit Meerrettichcreme Fraiche und Avocado creme	17.50
Randen-Carpaccio mit Gewürzbirne, Nüsslisalat und Kürbiskrokant	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
Kürbiscremesuppe	10.50
Sellerie-Apfelsuppe	10.50
Hummer Bisque mit gebratener Krevette	12.50

Warme Vorspeisen

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

Vegi / Vegan

Mezze Lune gefüllt mit Kürbis, Amaretto und Frischkäse mit Spinat, getrockneten Tomaten, karamellisierter Pfirsich und Waldpilzrahmsauce	29.00
Vegetarischer Wildteller mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, karamellisierten Maroni, Gewürz Apfel, Rahmwirsing, Preiselbeerkonfitüre und Waldpilzrahmsauce	29.50

Menu selbst zusammen gestellt

(Einheitlich für die gesamte Gruppe)

Fleisch Hauptgänge

Pouletbrust mit Rosmarin im Speckmantel, Dörrtomatenrisotto und Ofengemüse	29.00
Roastbeef mit Sauce Bearnaise, Bratkartoffeln und geschmorrtten Kürbis	48.00
Rindsfilet am Stück gegart mit Madeirajus, Kartoffel-Trüffelpüree und Speckbohnen	64.00
Duett vom Lamm Ragout und Nierstück mit Schupfnudeln und Marktgemüse	48.00
Lammvoressen an Safransauce mit Kräuterschupfnudeln und Marktgemüse	44.00
Rosa Kalbsnierstück an Weisser Butter-Schalottensauce mit gebratenen Kartoffeln und Marktgemüse	50.00
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce mit Rösti und Marktgemüse	29.00
Schweinesteak mit Tomate und Mozzarella überbacken, Bratkartoffeln, Ofengemüse und Senfrahmsauce	32.00

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	36.00

Desserts

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit karamellisierter Ananas und Vanilleglace	14.00
Dunkles Toblerone Mousse mit Rotweinzwetschgen und Rahm	12.50
Apfel-Tarte-Tatine mit Vanilleglace	14.50
Zuger Kirschtorte «Treichler»	7.50
Hausgemachter Lebkuchen mit Vanilleglace und Rahm	11.50
Zimtglace mit Rotweinzwetschgen	9.50
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

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



Tarte Tartin vom Muskatkürbis mit Speck Crumbles, Rucola und Ziegenkäse

Hummer-Vanille-Bisque mit sautierten Krevetten

Niedergegarter 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

Mehr als 14 Tage vor dem Anlass: bereits effektiv entstandene Aufwände
Zwischen 14 bis 7 Tage Arbeitstage vor dem Anlass, 50% der Gastronomieleistung
Zwischen 7 bis 3 Tage Arbeitstage vor dem Anlass:100% der Gastronomieleistung

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.

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 Jahrgangswechsel 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

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 Parkplatzzapazität 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 unserer Homepage: www.tischundbar.ch