

# TISCH + BAR

## SHOPPINGRESTAURANT

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.

### **GRÜEZI IM TISCH + BAR SHOPPINGRESTAURANT SCHÖN SIND SIE UNSER GAST!**

Der 1740 erbaute und 2005 zu einem Gasthaus umfunktionierte Wendelinshof und die angrenzende, denkmalgeschützte Käse-  
rei aus dem Jahr 1845 bilden die geschichtsträchtige Kulisse, die Herzlichkeit des Serviceteams und die französisch angehauchte Küche sind die Hauptdarsteller. Unsere Küche verwöhnt Sie mit Liebe und vielen frischen Zutaten.

Alles was im Tisch + Bar serviert wird, ist wo möglich saisonal und regional. Eingekauft 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.

Im Namen unseres ganzen Teams heissen wir Sie herzlich willkommen in Holzhäusern.


Tanja Birnkammer  
Betriebsleitung

## VORSPEISEN

<b><i>Salade verte aux herbes</i></b>  		
Grüner Salat mit Gartenkräutern an hausgemachter Sauce		9.50
<b><i>Salade de printemps</i></b>  		
Frühlingssalat auf Avocado-Tomatenragout an Frühlingszwiebel-Vinaigrette, Rohschinken und Rucola	klein gross	10.50 14.50
<b><i>Vitello Tonnato</i></b> 		
Vitello Tonnato	klein	19.50
Rosa gebratenes Kalbfleisch dünn aufgeschnitten an hausgemachter Thunfischsauce, Kapernäpfel, mariniertem Blattsalat und roten Zwiebelringen	gross	29.50
zusätzlich eine Portion Frites		+ 8.00
<b><i>Kouglof alsacien aux lardons</i></b>		
Elsässer Speckgugelhopf serviert mit Ziegenkäse Mousse und Kabissalat		16.50
<b><i>Tartare de saumon fumé</i></b>		
Rauchlachs Tatar	130g	25.50
mit roten Zwiebeln, Meerrettich Crème Fraiche und Kapern serviert mit Toast	70g	17.50
<b><i>Tarte Tatin à la betterave rouge</i></b>		
Tarte Tatin von der Rande mit Fetakäse, Granatäpfeln und Brunnenkresse		16.50
<b><i>Tartare de bœuf suisse</i></b>		
Tatar vom Schweizer Rind	130g	28.50
mit Toast und Butter	70g	20.50
zusätzlich eine Portion Frites		+ 8.00

## SUPPEN

***Soupe à base de noix de coco et de carottes à la vanille***    
Rüebli-Vanille Kokosnuss Suppe 10.50

***Soupe vichyssoise***   
Lauch-Kartoffel Suppe mit geräucherten Speckwürfeln 10.50




## FISCH

***Lotte***   
Seeteufel an Belugalinsen mit Aceto Balsamico,  
mit farbigem Rüebli Gemüse und Safransauce 42.50

***Tranche de saumon***    
Lachstranche auf Tomaten-Avocado Salat an  
Frühlingszwiebel Vinaigrette 33.50  
mit Süsskartoffel Frites

***Crevettes «Black Tiger» à la provençale***  
Black Tiger Krevetten Provence 38.50  
an Tagliatelle mit Pesto von sonnengereiften Tomaten  
und jungem Blattspinat

# FLEISCH

<b><i>Entrecôte de bœuf Suisse centrale</i></b> 		
Innerschweizer Rindsentrecôte	200g	49.00
am Knochen gereift	140g	38.00
mit Café de Paris Butter, Marktgemüse und Frites		
<b><i>Ragoût de bœuf à la façon bourguignonne</i></b>		
Rinder Ragout «Bourguignon»		36.00
serviert mit gebratener Polenta Schnitte dazu Marktgemüse und gebratene Waldpilze		
<b><i>Faux filet de veau rôti</i></b> 		
Kalbsnierstück gebraten auf Erbsen-Kartoffel-Stock		47.00
serviert mit farbigen Rübli und Tavolo Rosso Jus		
<b><i>Cuisse de pintade au cidre</i></b> 		
Sous Vide gegarter Perlhuhn Schenkel mit Apfel Cidre		29.00
serviert auf Venere Risotto dazu Frühlingsgemüse, Apfel Chutney und Baumnusskerne		
<b><i>Filet d'agneau</i></b> 		
Lammnierstück aus unserer Lammherde der Göscheneralp		49.00
an Frühlingsgemüse serviert mit Kartoffel Lauch Gratin und grüner Pfeffer Sauce		

## FLEISCHLOS

### *Ravioli aux champignons sauvages*

Waldpilzravioli 29.00  
serviert mit Rucola und Sbrinz Spänhen

### *Risotto Venere crémeux*

Cremiges Venere Risotto mit Ziegenkäse, 27.00  
mariniertem Blattspinat und Baumnüssen

## VEGAN

### *Curry de pois chiches*

Kichererbsen Curry Massaman 29.00  
mit Karotten, Spinat, Peperoni, Zucchini und Kartoffeln  
serviert mit parfümiertem Duftreis und Erdnüssen

## KÄSE

### *Variation de fromages avec pain aux fruits et chutney*

Käse-Variation	klein	16.50
mit Früchtebrot und Chutney	gross	26.50
Camembert, St. Albray, Brie und Alp Käse		

## DESSERT

### *Tourte au kirsch de Zoug originale «Treichler»*

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte  
mit Kirschbrand getränkt 7.00

### *Tarte Tatin aux pommes et sa glace à la vanille*

Apfel Tarte Tatin mit Vanilleglace 12.50

### *Mousse au Toblerone blanc*

Weisses Tobleronemousse 10.50  
serviert mit Rhabarber-Kompott

### *Tarte au chocolat*

Schokoladen Tarte serviert mit Sauerrahm Glace 14.50

### *Café glacé à la Chantilly frappé*

Eiskaffee à la Tisch + Bar mit Rahm gross 10.50  
klein 8.50  
auf Wunsch mit Kirsch +4.50

### *Variété de sorbets*

Vanille, Walnuss, pro Kugel 4.00  
Schokolade, Joghurt-Erdbeere mit Rahm +2.00

### *Variété de glaces*

Zitrone, Birne, pro Kugel 4.00  
Aprikose, Himbeer mit Rahm + 2.00

# DEKLARATION

Wir verwenden nur Fleisch und Eier aus der Schweiz.  
Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchte stammen ausschliesslich aus vorbildlich und nachhaltig geführter Fischerei.

# HERKUNFTSBEZEICHNUNG



## Urner Alplamm

Unser Lammfleisch kommt aus unserer eigenen Lammherde. Sie lebt inmitten der Göscheneralp und hat noch nie einen Stall von innen gesehen.

Fleisch  
Eier

ausschliesslich Schweiz  
ausschliesslich Schweiz

Riesenkrevetten  
Seeteufel  
Rauchlachs  
Lachsfilet

ASC Vietnam  
MSC Island  
ASC Norwegen  
ASC Norwegen

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

