

# 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

### ***Salade verte avec des herbes***

Grüner Salat mit Gartenkräuter  
an hausgemachter Sauce 9.50

### ***Mâche sauce française***

Nüsslisalat mit französischem Dressing  
gebratenem Speck und Ei 10.50  
14.50

### ***Salade d'hiver, sauce à la moutarde, au miel et au yaourt***

Winterblattsalat an Joghurt-Honig Senfdressing  
mit gerösteten Nüssen klein 10.50  
gross 14.50

### ***Camembert chaud et son chutney aux canneberges, pomme caramélisée, noix et pain grillé***

Gebackener Camembert mit Cranberrychutney,  
karamellisiertem Apfel,  
Walnüssen und geröstetem Brot 16.50

### ***Tartare de saumon et carpac***

Lachstatar mit Randencarpaccio und  
Meerrettichcreme 15.50

### ***Rillette de canard sur du pain croustillant***

Entenrillette auf knusprigem Brot  
mit Orangen-Safrandipp und Salatbouquet 17.50

### ***Tartare de bœuf suisse***

Tatar vom Schweizer Rind 130g 28.50  
mit Toast und Butter 70g 20.50

zusätzlich eine Portion Frites + 8.00

## SUPPEN

### *Soupe à l'oignon avec toast à l'ail gratiné*

Französische Zwiebelsuppe  
mit gratiniertem Knoblauchtoast 10.50

### *Soupe à la châtaigne et au Porto*

Maroni-Portweinsuppe mit Rahmhaube 11.50

## FISCH

### *Moules à la crème aux fines herbes servies avec un morceau de baguette*

Moules a la creme mit  
frischen Kräutern und Baguette 29.50

### *Filet de sandre sur lit de choucroute*

Zanderfilet auf Champagner-Sauerkraut,  
Salbeiblatt und Gemüsestreifen 37.50

### *Blanquette de la mer aux légumes*

Blanquette de la mer mit Gemüse  
und Salzkartoffeln im Sud 33.00

# FLEISCH

## *Entrecôte de bœuf Suisse centrale*

Innerschweizer Rindsentrecôte	200g	49.00
am Knochen gereift	140g	38.00
mit Café de Paris Butter, herbstlichem Gemüse und Frites		

## *Côte de porc en croûte de noix*

Schweinesteak mit Walnusskruste		29.00
an Apfel-Calvadosauce dazu	,	
Serviettenknödel und Wintergemüse		

## *Duo d'agneau*

Duett vom Lamm		49.00
von unseren Lämmern auf der Göscheneralp Hacktäschli und Rosa Nierstück mit Madeirajus, Kartoffelgratin und Wintergemüse		

## *Blanquette de veau aux champignons*

Kalbsblanquett mit Pilzen,		44.00
Gnocchi Romaine und grünen Bohnen		

## *Coq au vin mijoté accompagné de lard*

Coq au Vin an Schmorsauce ausgarniert mit		31.00
Speck, Perlzwiebeln, Champignons und Croutons dazu Spätzli und Federkohl		

## FLEISCHLOS

### *Ravioli aux cèpes servis avec du fromage*

Steinpilzravioli mit Bergkäse und Salbeibutter

29.00

### *Quiche au poireau et au fromage de chèvre accompagnée de salade verte*

Lauch-Ziegenkäsequiche mit  
Blattsalat und Gartenkräutern  
an Frenchdressing

19.00

## VEGAN

### *Boulettes de pois chiches (falafel)*

Falafel mit Minz-Joghurtdip  
auf winterlichem Gemüse und Granatapfel

27.00

## KÄSE

### *Variation de fromage avec du pain aux fruits*

Käse-Variation  
mit Früchtebrot und Chutney

klein

16.50

gross

26.50

## DESSERT

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

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte  
mit Kirschbrand getränkt 7.00

### *Tarte Tatin aux pommes*

Apfel Tarte Tatine mit Vanilleglace 12.50

### *Tiramisu au pain d'épices et à l'orange en verrine*

Lebkuchen-Orangentiramisu im Glas 11.50

### *Éclair à la mousse de châtaigne*

Eclair mit Maronimousse und Rotweifeigen 12.50

### *Trilogie de desserts*

Desserttrilogie 15.50  
Schoggikuchen, Maronimousse, Orangen-Nuss-Zimtsalat

### *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

### *Variétés de glaces*

Vanille, Eiercognac, pro Kugel 4.00  
Walnuss, mit Rahm +2.00  
Chocco-Brownies

### *Variétés de sorbets*

Zitrone, Birne, pro Kugel 4.00  
Zwetschge, Blutorange 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	ausschliesslich Schweiz
Eier	ausschliesslich Schweiz
Lachs	ASC Norwegen
Zander	Kanada Fangzone FAO 02
Rotbarsch	MSC Island Fangzone FAO 27
Crevetten	ASC Vietnam
Moules	MSC Niederlande
Hummer	MSC Kanada Fangzone FAO 21
Shrimps	MSC Kanada Fangzone FAO 21

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuern.

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.