

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

| | | |
|--|--------------------------------|--------|
| <i>Salade verte aux herbes</i>  | | |
| Grüner Salat mit Gartenkräutern an französischer Sauce | | 9.50 |
| <i>Doucette et sa vinaigrette à la française</i> | | |
| Nüsslisalat mit französischem Dressing gebratenem Speck, Ei und Croûtons | | 12.50 |
| <i>Salade d'automne avec dressing à la courge</i>  | | |
| Herbstlicher Blattsalat an Kürbisdressing mit Büffel Mozzarella, süss-saurem Kürbis und gerösteten Kürbiskernen | | 16.50 |
| <i>Tartare d'aubergine</i>  | | |
| Auberginen Tatar serviert im Knuspercornet auf Linsen-Tofu-Salat mit Minze und Granatapfel | | 15.50 |
| <i>Carpaccio de cerf</i>  | | |
| Hirsch Carpaccio mit Rucola, Sbrinz und karamellisiertem Pfirsich | | 19.50 |
| <i>Tarte tatin de courge muscade</i> | | |
| Tarte Tatin vom Muskat Kürbis mit Speck Crumbles, mariniertem Rucola und Ziegenkäse | | 16.50 |
| <i>Tartare de boeuf suisse</i> | | |
| Tatar vom Schweizer Rind | 130g | 28.50 |
| mit Toast und Butter | 70g | 20.50 |
| | zusätzlich eine Portion Frites | + 8.00 |

SUPPEN

Soupe à l'orge des Grisons et aux légumes



Bündner-Gemüse-Gersten-Suppe

10.50

Soupe à base de citrouille à la vanille et à l'orange



Kürbis-Vanille-Orangencremesuppe
mit karamellisierten Baumnüssen

10.50

FISCH

Moules à la crème

Moules à la Crème
mit frischen Kräutern und Baguette

29.50

Filet de saumon rôti et gremolata à l'orange

Gebrautes Lachsfilet mit Gersotto,
Gemüsewürfeln und Orangenvelouté

32.50

Crevettes géantes rôties sur purée de patates douces à la cardamome



Gebatene Riesenkrevetten
auf Süsskartoffel-Stock,
Herbstgemüse und Cashew-Nüssen

39.50

FLEISCH

Entrecôte de boeuf suisse

| | | |
|---|------|-------|
| Innerschweizer Rindsentrecôte | 200g | 49.00 |
| am Knochen gereift mit Café de Paris Butter, Marktgemüse und Pommes frites | 140g | 38.00 |

Ragoût d'agneau

| | | |
|--|--|-------|
| Lammragout | | 39.50 |
| Sous Vide gegartes Lamm mit provenzalischen Kräutern, Haselnusspolenta und Herbstgemüse | | |

Cuisses de poulet frit croustillantes

| | | |
|---|--|-------|
| Knusprige gebackene Pouletschenkel auf Süsskartoffelpüree mit sautierten Waldpilz-Mangoldgemüse | | 29.00 |
|---|--|-------|

WILD KLASSIKER

Civet de cerf et ses sauces

Hirschpfeffer mit dessen Sauce
mit Spätzli, karamellisierten Maroni, Rotkraut,
Rosenkohl, Gewürz Apfel und Preiselbeerkonfitüre

klein 34.50
gross 43.50

Émincé de cerf à la crème de genévrier

Hirschgeschnetzeltes an Wacholderrahmsauce
mit Spätzli, karamellisierten Maroni, Rotkraut,
Rosenkohl, Gewürz Apfel und Preiselbeerkonfitüre

klein 39.50
gross 49.50

Entrecôte de cerf

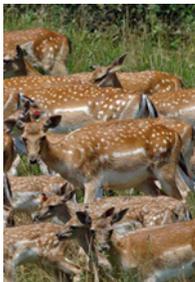
Hirsch Entrecôte mit Spätzli,
gebackenen Rotkohl-Knödeln und Wild Jus

56.00

Cordon Bleu de cerf

Hirsch Cordon Bleu mit Spätzli,
Rotkraut und Preiselbeeren

51.00



Dammhirsch von HOLZEN FLEISCH Ennetbürgen NW

Die Tiere leben das ganze Jahr im Freien. So können sich die Dammhirsche natürlich, fast wie in freier Wildbahn, genügend bewegen, sowie artspezifisches Verhalten ausleben



Rothirsch

Die Rothirsche leben in freier Wildbahn und stammen aus den Gemeinden Muotathal, Illgau und Riemstalden. Die Jagd auf die Rothirsche findet in jeweils im September statt. Zerlegt werden die Hirsche von der Metzgerei Felder in Schwyz. Erst nach der Grobzerlegung verlässt das Fleisch den Kanton Schwyz.

VEGETARISCH

Assiette de chasse végétarienne

Vegetarischer Wildteller 29.50
mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, karamellisierten Maroni,
Waldpilzrahmsauce, Gewürz Apfel, Rahmwirsing
und Preiselbeerkonfitüre.

Ravioli «mezze Lune» à la courge

Mezze Lune gefüllt mit Kürbis, Amaretto und Frischkäse 29.00
mit Mangold, getrockneten Tomaten,
karamellisierten Pfirsichen und Waldpilzrahmsauce

VEGAN

Tofu croquant



Crispy Tofu 27.00
auf Kartoffel Gulasch mit Peperoni, Zucchetti,
Rüebli, Linsen und Zwiebeln

KÄSE

Variaton de fromages

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

Coupe Nesselrode

Coupe Nesselrode klein 10.50
Vermicelles, Merinques, Vanilleglace und Rahm gross 13.50

Mini kouglof à la carotte

Mini Rüebli Gugelhupf mit Rotweinzwetschgen
und hausgemachter Baileys Glace 14.50

Dessert beurre citrouille

Butterkürbis Dessert im Glas
mit Mascarpone-Quark-Creme
und Schokoladen Biskuit 12.50

Café glacé à la façon Tisch + Bar

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

Variété de glaces

Zimt-Glace, Vanille, pro Kugel 4.00
Choco-Brownie, Stracciatella mit Rahm +2.00

Variété de glaces

Blutorange, Zitrone, pro Kugel 4.00
Zwetschgen, Birnen 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

Moules
Lachs
Riesencrevetten

Holland oder Dänemark
ACS Norwegen
ACS 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