

## Dessert

**Tourte au kirsch de Zoug** 7.00  
**originale Treichler**  
Original «Treichler» Zuger Kirschtorte  
mit Kirschbrand getränkt

**Tarte Tatin aux pommes** 12.50  
Apfel Tarte Tatine mit Vanilleglace

**Kouglof aux amandes** 14.50  
Mandelgugelhupf mit hausgemachtem  
Schokoladensorbet

**Mousse au toblerone foncé** 12.50  
Dunkles Tobleronemousse  
mit Zitrusfrüchte Salat und Rahm

**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 glaces**

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

### **Variété de sorbets**

Zitrone, Birne Pro Kugel 4.00  
Aprikose, Himbeere + Rahm 2.00

**Kuchen nach Tagesangebot** 6.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt.  
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Eier und unser Fisch  
sowie unsere Meeresfrüchte sind MSC / ASC zertifiziert. Wein und Bier  
dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft  
und konsumiert werden.  
Über Zutaten und Allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informie-  
ren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

**TISCH + BAR**  
SHOPPINGRESTAURANT

Carte de bar

Barkarte

Dienstag bis Samstag  
von 9.00 Uhr bis 22.00 Uhr in der Bar

## Les Classiques

**Pain à l'ail fait maison**  
Selbstgemachtes Knoblibrot 7.50

**Baguette à la tomate et à la mozzarella**  
Tomaten-Mozzarella Baguette 10.50

**Pain à la tapenade d'olives**  
Landbrot mit Oliventapenade,  
Ziegenkäse und Rohschinken 13.50

**Croissants jambon fait maison** 18.50  
Hausgemachte Schinkengipfeli  
mit gemischtem Salat  
2 Stück

**Salade verte avec des herbes** 9.50  
Grüner Salat mit Gartenkräutern an  
hausgemachter Sauce

**Tartare de boeuf suisse**  
Tatar vom Schweizer Rind 70g 20.50  
mit Toast und Butter 130g 28.50  
zusätzlich eine Portion Frites + 8.00

**Doucette vinaigrette à la française** 12.50  
Nüsslisalat mit französischem Dressing  
gebratenem Speck, Ei und Croûtons

## Petits morceaux

### Kleine Häppchen

**Oliventapenade** 50 gr 4.50

**Marinierte Oliven** 50gr 4.50

**Sbrinz** 50gr 7.50

**Käse von der  
Alpkäserei Urnerboden** 50gr 6.50

**Camembert** 50gr 6.50

**St. Albray** 50gr 6.50

**Marinierter Dallenwiler  
Ziegenfrischkäse** 80gr 12.50

**Bündner Fleisch** 50gr 8.50

**Rohschinken** 50gr 8.50

**Engelbergerwurst** 50gr 8.50

**Salami Milano** 50gr 8.50

**Geräucherter Speck** 50gr 8.50

## «Tisch+Bar Hausplättli»

mit Feigensenf Bündner Fleisch,  
Rohschinken,  
geräuchertem Speck und «Gschwelle»  
22.00

## «Tisch+Bar Gourmetplättli»

Engelbergerwurst, Rohschinken,  
Bündnerfleisch, Alpkäse,  
Sbrinz und Oliven  
dazu Feigensenf  
29.50

## Les Quiches

**Quiche Lorraine avec de la laitue**  
2 Stück Quiche Lorraine 15.50

**Quiche végétarian et sa petite salade**  
2 Stück vegetarische Quiche 15.50  
mit Blattsalat

## Käseteller

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