

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

Grüner Salat mit Gartenkräutern an französischem Dressing 9.50

Doucette vinaigrette à la française

Nüsslisalat mit französischem Dressing
gebratenem Speck, Ei und Croûtons 12.50

Chèvre chaud

Gratinierter Rohmilch-Ziegenkäse mit Kräutersalat,
Apfel Chutney, Randen Sprossen und Baguette Chips 16.50

Saumon mariné maison

Hausgebeitzter Lachs mit Orangen Senf Mayonnaise
auf getoastetem Laugen Baguette und marinierter Gurke 17.50

Tarte Tatin à la betterave jaune

Tarte Tartine von der gelben Rande
mit Fetakäse, Feigen und Randen-Tonkabohnenmousse 16.50

Tartare de boeuf suisse

Tatar vom Schweizer Rind	130g	28.50
mit Toast und Butter	70g	20.50
zusätzlich eine Portion Frites		+ 8.00

SUPPEN

Velouté de panais au lait de coco   
Pastinaken Kokosnuss Suppe
mit karamellisierten Äpfeln 10.50

Soupe de vin blanc et cresson
Weisswein-Kressesuppe
mit Rosmarin Croûtons 10.50


FISCH


Tranche de saumon rôti sur peau 
Auf der Haut gebratene Lachstranche
auf Ofengemüse mit Salsa Verde Kartoffeln
und mariniertem Rucola 36.50


Filets de dorade 
Doraden Filets
mit cremigem Mascarpone Randen Risotto
mariniertem Rucola und Baumnüssen 39.50

FLEISCH



Entrecôte de bœuf de Suisse centrale «à la française» 
Aufgeschnittenes Innerschweizer Rindsentrecôte 200g 49.00
auf hausgemachter Café de Paris serviert 140g 38.00
dazu saisonales Gemüse und knusprige Pommes Frites

Entrecôte de bœuf de Suisse centrale «à la Suisse» 
Gebratenes Innerschweizer Rindsentrecôte 200g 49.00
mit hausgemachter Café de Paris à part serviert 140g 38.00
dazu saisonales Gemüse und knusprige Pommes Frites

Filet de bœuf 
Rindsfilet 180g 58.00
auf cremiger Kräuter Polenta
mit jungem Frühlingsgemüse und Feigen Jus

Poitrine de poulet 
Pouletbrust 29.00
an Carnaroli-Basilikum-Risotto mit
karamellisierten Äpfeln und Frühlingsgemüse




Poitrine de porc glacée
Glacierter Schweinebauch 35.50
auf Randen-Kartoffel-Püree mit Meerrettich,
glaciertem Lauch und Biersauce

VEGETARISCH

Ravioli «All'Arrabiata» 
gefüllt mit Zwiebeln, Oliven,
Kapern und Chilli geschwenkt mit Artischocken,
Cherry Tomaten und Lauch an Basilikum Pesto
zusätzlich mit Rohschinken + 6.50

Risotto crémeux au mascarpone et à la betterave rouge
Cremiges Mascarpone Randenrisotto mit Ziegenkäse,
mariniertem Rucola und Baumnüssen 27.50

VEGAN

Curry de pois chiche   
Kichererbsen Curry 29.00
Massaman mit Karotten, Lauch, Peperoni,
Zucchini und Kartoffeln
dazu parfümierter Duft Reis und Erdnüsse

Chili sin Carne   
Rustikal abgeschmeckt mit Kartoffeln, Bohnen, Mais,
Saisongemüse und knusprig gebackenen Pita Sticks 32.50

KÄSE

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

DESSERT

Tourte au Kirsch originale de Zoug Treichler

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte
mit Kirschbrand getränkt 7.00

Tarte tatin aux pommes et sa glace à la vanille

Apfel Tarte Tatine mit Vanilleglace 12.50

Mousse au toblerone foncé

Dunkles Toblerone Mousse
mit Zitrusfrüchte Salat und Rahm 12.50

Kouglof aux amandes

Mandelgugelhup
mit hausgemachtem Schokoladensorbet 14.50

Café glacé façon «Tisch + Bar» et sa crème

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

Variété de glacés

Vanille, Walnuss, pro Kugel 4.00
Choco-Brownie und Joghurt-Erdbeere mit Rahm +2.00

Variété de sorbets

Aprikose, Zitrone, pro Kugel 4.00
Himbeere, Birne 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

Doraden Filets

Lachs

ausschliesslich Schweiz

ausschliesslich Schweiz

ASC Türkei

ACS 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



Vegan



Scharf