

TISCH + BAR

SHOPPINGRESTAURANT

ESSEN ODER SHOPPEN - ODER BEIDES!

Im TISCH + BAR Shoppingrestaurant werden die schönen Dinge im Leben zelebriert. Heimelig und gemütlich lädt der im 1740 erbaute Wendelinshof zum Besuch ein.

Die verschiedenen Räumlichkeiten sind liebevoll, stilsicher und saisonal dekoriert. Die verlockenden Düfte aus der offenen Küche steigern die Vorfreude auf kulinarische Leckereien und im Restaurant und Shop liegen schöne Accessoires und Gadgets bereit.

Abschalten | Geniessen | Feiern | Verwöhnen lassen
Schön, dass sie bei uns im TISCH + BAR zu Gast sind!

Tanja Birnkammer
Betriebsleitung

ESSEN ODER SHOPPEN - ODER BEIDES

Im Tisch + Bar kommt niemand zu kurz: unser Menü umfasst beliebte Klassiker, präsentiert sich gleichzeitig zeitgemäss und offen für internationale Einflüsse.

Der Küchenstil ist abwechslungsreich, marktfrisch, immer ehrlich und mit Bodenhaftung. Das Angebot umfasst zudem viele Eigenprodukte und Regionalität ist uns wichtig: «Härkonft met Härzbluet» ist Teil unserer Philosophie und mit unseren Lieferanten pflegen wir langjährige Partnerschaften.

Fleisch: Schweiz
 Eier: Schweiz
 Fisch / Krustentiere: ASC und MSC zertifiziert
 Crevetten: ASC zertifiziert, Vietnam



Tisch + Bar - Klassiker

Tatar vom Innerschweizer Rind

Innerschweizer Rindfleisch zweierlei Butter	70g	20.50
Freiland-Ei Schwarzer Peter	130g	28.50

Innerschweizer Rindsentrecôte

Aufgeschnitten oder am Stück gebraten	140g	38.00
hausgemachte Café de Paris saisonales Gemüse knusprige Pommes Frites	200g	49.00

Tarte Tatin

Apfel Vanilleglacé		14.50
----------------------	--	-------

Vorspeisen

Tisch + Bar Salat

Grüner Salat Gartenkräuter Hausdressing	9.50
---	------



Unser Hausdressing können sie bequem mit nach Hause nehmen:
 200 ml in der Bügelflasche à 5.50

Nüsslisalat

Speck Ei Croûtons Französisches Dressing	12.50
--	-------

Herbstsalat

Nüsslisalat Cicorino Rosso Kürbis Apfel Haselnuss	15.50
---	-------

Gratinierter Ziegenkäse

Mürbeteig Thymian-Honig Rande Rucola Apfel	17.50
--	-------

Hirschterrine

Kürbis Schweizer Hirsch Rande Wasabi Granatapfel	19.50
--	-------

Tatar vom Innerschweizer Rind

Innerschweizer Rindfleisch zweierlei Butter	70g	20.50
Freiland-Ei Schwarzer Peter	130g	28.50

zusätzlich Pommes Frites + 5.50

Suppen

Kürbis-Vanille-Orangensuppe

Karamellisierte Baumnüsse 10.50

Kräftige Rindskraftbrühe

Kräuter-Trüffel-Flädli 10.50

Greengate Suppen Bowls

Handgefertigtes Geschirr spülmaschinenfest,
in verschiedenen Designs

pro Schüssel 24.00



Fisch

Gebratene MSC Riesencrevetten

Limettenrisotto | grillierter Pfirsich | Curryschaum | Rucola 36.50

Grilliertes Schweizer Lachsforellenfilet

Kartoffelpüree | Kürbis-Chips | Petersilienschaum 34.50

Vegetarisch

Herbstkarussell

Spätzli | Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Pilze | Weissweinpfeffer | Preiselbeeren 29.50

Ravioli „Mezzelune“

Kürbis | Amaretto | Frischkäse | Tomaten | Pfirsich | Pilzrahmsauce 31.00



Ein Schnapsschuss,  halten sie den Moment fest.

In unserem Shop finden sie viele Bilderrahmen, wo sie schöne Augenblicke und Erinnerungen einrahmen können..

Vegan

Geräucherter Schweizer Tofu

Rotkraut | Herbstgemüse | Sesam 30.50

Fleisch

Innerschweizer Rindsentrecôte

Aufgeschnitten oder am Stück gebraten	140g	38.00
hausgemachte Café de Paris saisonales Gemüse knusprige Pommes Frites	200g	49.00

Offenes Ravioli mit Lammragout

Lamm von der Göschenen-Alp mediterranes Gemüse Tavola-Rosso-Jus	29.00
---	-------



Hausgemachter Tavola-Rosso-Jus

Unser Hauswein wird von Vito in der Emilia Romagna mit viel Leidenschaft produziert. 18 Stunden eingekocht, ergibt das einen geschmacksintensiven Jus

200ml in der Bügelflasche à 18.50

Cordon Bleu vom Innerschweizer Schwein

Rauchschinken Gruyère Saisongemüse Pommes Frites	36.00
--	-------

Gebratene Schweizer Pouletbrust

Spätzli-Gemüsepfanne Rucola	31.00
-------------------------------	-------

Dessert

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte

mit Kirschbrand getränkt	7.50
--------------------------	------

Eiskaffee «Tisch + Bar»

Rahm	klein	8.50
	gross	10.50
mit feinem Zuger Kirsch		+4.50

Tarte Tatin

Apfel Vanilleglacé	14.50
----------------------	-------

Kokosnuss-Crème Brûlée

Kafirlimettenblätter saisonale Früchte	12.50
--	-------

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Zwetschgensorbet	14.50
------------------	-------

Coupe Nesselrode

Vermicelles Meringue Vanilleglacé Rahm	klein	10.50
	gross	13.50

Sorbets und Glacé

Zitrone Zwetschge Birne	pro Kugel	4.00
Vanille Erdbeere Schokolade	mit Rahm	+ 2.00

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.

ESSEN ODER SHOPPEN - ODER BEIDES

Ihnen gefallen die farbigen Teller und Wasserkrüge, das Regal auf der Toilette oder der Kerzenständer? Alles was nicht niet- und nagelfest ist, können sie im Tisch+Bar kaufen, Shoppen nach Herzenslust.

Schlendern sie herum, entdecken sie die verschiedenen Möbel, Regale, Accessoires, Karten und Gadgets die im ganzen Restaurant sowie im Shop ausgestellt sind.



Greengate Krüge 1,5 Liter

58.00



Greengate Geschirrtücher

14.00



Greengate Eierbecher

7.50

ESSEN ODER SHOPPEN - ODER BEIDES

Fein Essen und Trinken und gleichzeitig Stöbern, Schmökern und Einkaufen.

Dies alles ist möglich an unseren TISCH + BAR Shopping Brunches.

Nächste Veranstaltung:

Ladies Saturday Champagner-Shopping Brunch
2. Oktober, 10:00-14:00



Liebelei Frühstück

1 Gipfeli | 1 Brötchen | Marmelade | Honig | Nutella | Butter |
Rührei | Käse | Früchte | Birchermüesli | Rohschinken | Salami |
norwegischer Lachs | Schoggimuffin

1 Glas uuiui Spumante | 1 Glas frisch gepresster Orangensaft |
1 warmes Getränk nach Wahl

39.00