

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
Felchen:	Schweiz
Dorada:	ASC Türkei
Fisch / Krustentiere	ASC und MSC zertifiziert



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegan



Scharf

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
------------------------------------------------	-------

Gnagiwürfeli im Knusperpäckli

Dijonsenf Wintersalat Gemüsechip Speck Himbeer-Vinaigrette	18.50
--------------------------------------------------------------------	-------

Gruyère-Kuchen

Aprikose-Mandel-Kruste Salatbouquet Sauerrahm mit Limette	16.50
---------------------------------------------------------------	-------

Gratinierter Ziegenkäse

Thymian-Honig Randecarpaccio Blutorange Feigen-Dressing	17.50
---------------------------------------------------------------	-------

Tatar vom Innerschweizer Rind

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

zusätzlich Pommes Frites + 5.50

Suppen

Maronisuppe

Chili-Nüsse | Zimt-Tonka-Croûtons 10.50

Karotten-Kokosnusscremesuppe

Ingwer | Curry-Blätterteiggitter 10.50

Greengate Suppen Bowls

Handgefertigtes Geschirr spülmaschinenfest,
in verschiedenen Designs

pro Schüssel 24.00



Fisch

Felchenfilet

Safran-Zitronenschaum | Champagner-Risotto | Babyspinat 36.50

Grilliertes Doradenfilet

Tomatenragout | Kräuter-Kartoffelstock | Chorizo Crunch 34.50

Vegetarisch

Ungarisches Jackfruitgulasch

Kräuter-Kartoffelstock | Wintergemüse 31.50

Ravioli „Mezzelune“

Kürbis | Amaretto | Frischkäse | Tomaten | Feige | Rosmarin Butter 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

Massamann Curry

Kartoffel | Karotten | Peperoni | Zucchetti | Jasminreis | Papadam-Chips 29.00

Fleisch

Innerschweizer Rindsentrecôte

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

Hausgemachte Lammravioli

Ras el Hanout Jus Granatapfel Kräuteröl		33.00
---------------------------------------------	--	-------



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
--------------------------------------------------------	--	-------

Gefüllte Pouletbrust

Aprikose-Tomate-Pinienkerne Jasminreis Frischkäse Rote Currysauce		31.00
-------------------------------------------------------------------------	--	-------

Claudias Sauerbraten

Champagner-Risotto Wintergemüse		32.00
-----------------------------------	--	-------

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
----------------------	--	-------

Marinierte, grillierte Ananas

Hausgemachtes Raffaello- Eis Schoggisplitter		13.50
------------------------------------------------	--	-------

Tonka-Bohnen-Cheesecake

Orangen-Granatapfelragout		12.50
---------------------------	--	-------

Claudias Dessertvariation

Schoggikuchen Gipferliparfait Orangensalat		15.50
------------------------------------------------	--	-------

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
15. Januar 2022, 10:00-14:00 Uhr



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 Orangenjus |
1 warmes Getränk nach Wahl

39.00