

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
Lachsforelle:	Schweiz
Kabeljau:	MSC Russland
Fisch / Krustentiere:	ASC und MSC zertifiziert

Tisch + Bar - Klassiker



Tatar vom Innerschweizer Rind

Innerschweizer Rindfleisch zweierlei Butter	70g	21.50
Freiland-Ei Schwarzer Peter	130g	29.50

Innerschweizer Rindsentrecôte

Aufgeschnittenes Rindsentrecôte	160g	39.00
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	10.50
---	-------



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

Frühlingsalat

Grüner Salat Gemüse Kräuter gekochtes Wachtelei Bärlauchdressing	14.50
--	-------

Hausgebeizte Lachsforelle

Reisnudelsalat Edamame Minze Orange Limette-Ingwer Dressing	18.50
---	-------

Knusperrolle

Karotte Frühlingszwiebel Spinat Lauch Sellerie Sojasprossen Zitronengrasdip	16.50
---	-------

Tarte à la Provence

Tomate Zucchini Aubergine Rote Zwiebel Spinatsalat French Dressing	17.50
--	-------

Tatar vom Innerschweizer Rind

Innerschweizer Rindfleisch zweierlei Butter	70g	21.50
Freiland-Ei Schwarzer Peter	130g	29.50

zusätzlich Pommes Frites + 5.50

Suppen

Erbsensuppe

Speckschaum | Minze-Brotchip 11.50

Blumenkohl-Kurkumasuppe

knusprige Kichererbsen | Kräuter 11.50

Greengate Suppen Bowls

Handgefertigtes Geschirr spülmaschinenfest,
in verschiedenen Designs

pro Schüssel 24.00



Fisch

Kabeljau

2 farbiges Linsen-Risotto | Gemüsebrunoise |
Frühlingszwiebeln | Zitronen-Safransauce 34.50

Lachsforellenfilet

Saisonales Gemüse | Frühlingskartoffeln |
Bärlauchschaum 37.50

Vegetarisch

Linsen-Risotto

glasiertes Frühlingsgemüse | Bärlauchschaum 29.50

Linguine

Zucchini | Tomate | Rote Pesto-Sauce | Kräuter 31.00



Ein Schnappschuss,  halten sie den Moment fest.

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

Vegan

Gerösteter Blumenkohl

Spinat | Granatapfel | Ras el Hanut | Limettencrème 28.50

Fleisch

Innerschweizer Rindsentrecôte

Aufgeschnittenes Rindsentrecôte 160g 39.00

hausgemachte Café de Paris | saisonales Gemüse | knusprige Pommes Frites 200g 49.00

Hausgemachte Lamm-Ravioli vom Göschner Alp-Lamm

Bärlauchschaum | Tomate 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 🌿

Frischkäse-Spinat-Tomatenfüllung | Frühlingkartoffeln | saisonales Gemüse | Rote Pesto-Sauce 32.00

Gebratenes Schweinsfilet

Linguine | Zucchini | Roter Thaicurry-Schaum 34.50

Dessert

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte

mit Kirschbrand getränkt 8.50

Eiskaffee «Tisch + Bar»

Rahm klein 9.50
gross 11.50
mit feinem Zuger Kirsch +4.50

Tarte Tatin

Apfel | Vanilleglacé 14.50

Windbeutel

Vanillecrème | Weisse Schokolade | Orange 13.50

Zitronen Tarte 🌿 🚫🍷

Baiser | saisonale Früchte 14.50

Hausgemachtes Schoggimousse von der Aeschbach Schokolade 🚫🍷

Rahm | Karamell | saisonale Früchte 12.50

Sorbets und Glacé

Zitrone 🌿 | Himbeer | Mango-Passionsfrucht 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.

Nächste Veranstaltung:

8. Mai 2022

Muttertag im Tisch+Bar

Geniessen Sie am Morgen unser «Liebelei Frühstück» von 09:00-11:30 oder ein feines Mittagessen. Unsere Küchenchefin Claudia hat zusätzlich zu unser à la Carte Karte ein leckeres Menü für Sie vorbereitet.

„Das kostbarste Geschenk, welches man einer Mutter machen kann, ist gemeinsam verbrachte Zeit.“



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