

# TISCH + BAR

SHOPPINGRESTAURANT



## APÉRO UND BANKETTANGEBOT HERBST & WINTER 2022



# ESSEN ODER SHOPPEN - ODER BEIDES

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

Es kommt niemand zu kurz: Unser Menu umfasst beliebte Klassiker, präsentiert sich gleichzeitig zeitgemäss und offen für internationale Einflüsse.

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

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

# INHALTSVERZEICHNIS

ÜBERSICHT UNSERER RÄUMLICHKEITEN	4
APÉROVORSCHLÄGE	5
APÉRO SELBST ZUSAMMENGESTELLT	6
MENÜVORSCHLÄGE	7
MENÜ SELBST ZUSAMMENGESTELLT	8-10
ALLGEMEINE KONDITONEN UND INFORMATIONEN	11

# ÜBERSICHT UNSERER RÄUMLICHKEITEN



**Buarestube**  
**Restaurant Erdgeschoss**

Max. 44 Personen: Reihen  
Max. 24 Personen: Blocktisch  
Exklusiv buchbar ab 30 Personen



**Garten Terrasse**  
**Zwischen Bar und Restaurant**

Max. 80 Personen: Restaurant-Seite  
Max. 50 Personen: Bar-Seite, zum Teil kleine runde Tische



**Bar**  
**Kleineres Gebäude**

Max. 20 Personen: Sitzend, hohe & tiefe Tische  
Max. 30 Personen: Stehtische



**Brasserie**  
**1. Stock, 1. Raum links, Raumhöhe: 215 cm**  
Verbindungstür zum Salon Bleu

Max. 20 Personen: Reihen  
Max. 14 Personen: Blocktisch  
Max. 18 Personen: U-Form  
Exklusiv buchbar ab 16 Personen



**Salon Rouge**  
**1. Stock, Rechte Seite, Anbau**

Max. 44 Personen: Reihen  
Max. 24 Personen: Blocktisch  
Exklusiv buchbar ab 30 Personen



**Salon Bleu**  
**1. Stock, 2. Raum links, Raumhöhe: 215 cm**  
Verbindungstür zur Brasserie & Werder Stübli

Max. 20 Personen: Reihen  
Max. 14 Personen: Blocktisch  
Max. 18 Personen: U-Form  
Exklusiv buchbar ab 16 Personen



**Werder Stübli**  
**1. Stock, 3. Raum hinten, Raumhöhe: 215 cm**  
Verbindungstür zum Salon Bleu

Max. 12 Personen: Reihen  
Max. 10 Personen: Blocktisch  
Exklusiv buchbar ab 8 Personen



**Galerie unten**  
**1. Stock, linke Seite**

Max. 12 Personen



**Galerie oben**  
**2. Stock, linke Seite**

Max. 8 Personen

# APÉROVORSCHLÄGE

## Apéro Standard

p.P. 15.50

ab 8 Personen buchbar / 5 Komponenten pro Person

Kalt Pommes Chips | Oliven | Tessiner Salamiwürfel

Warm Blätterteigschnecken mit Schinken und Käse |  
Mini-Käsekuchen

## Apéro Holzhäusern

p.P. 19.00

ab 8 Personen buchbar / 6 Komponenten pro Person

Kalt Sbrinz Möckli | Oliven |  
Bruschetta mit Tomaten und Zwiebeln |  
Rindstatar auf Broccrostini

Warm Mini-Käsekuchen | im Bierteig gebackene Riesenkrevette

## Apéro Tisch + Bar

p.P. 24.00

ab 10 Personen buchbar

Kalt Rezenter Bergkäse | Feigensenf | Tessiner Salamiwürfel |  
Rohschinken | Oliven | Grissini

Warm Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln | Saisonale Suppe |  
Blätterteigschnecken mit Schinken | Käse

## Apéro Wendelinshof

p.P. 29.00

ab 10 Personen buchbar

Kalt Sbrinz-Möckli | Rindstatar auf Broccrostini | Oliven |  
Mini-Sandwiches | Rohschinken

Warm Mini-Käsekuchen | Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln |  
Mini-Quiche | im Bierteig gebackene Riesenkrevette

## Apéro Winter (im November und Dezember)

p.P. 15.50

1 Tasse Glühwein oder 1 Tasse alkoholfreien Punsch und Maroni

# APÉRO SELBST ZUSAMMENGESTELLT

Mindestbestellmenge pro Komponente: 10 Stück

<b>Kalt</b>	<b>Oliven mariniert</b>	2.50
	<b>Sbrinz Möckli</b>	3.50
	<b>Tomaten-Mozzarella-Spiesschen</b>	3.50
	<b>Bruschetta</b>   Tomaten   Zwiebeln	3.00
	<b>Bruschetta</b>   Rohschinken   Frischkäse	4.50
	<b>Grissini</b>   Rohschinken	3.50
	<b>Rindstatar</b> auf Broccrostini	4.50
	<b>Rauchlachstatar</b> auf Broccrostini	4.50
	<b>Gemüsetatar</b> auf Broccrostini	3.50
	<b>Tessiner Salamiwürfel</b>	3.50
<b>Crudités gemischt</b>   Kräuterdip	2.50	
<b>Warm</b>	<b>Mini-Käsekuchen</b>	3.50
	<b>Mini-Quiche</b>	4.00
	<b>Mini-Schinkengipfeli</b>	5.50
	<b>Flammkuchen</b>   Speck   Zwiebeln	3.50
	<b>Tranchen vom Rindsentrecôte</b>   Pommerysenf-Mayonnaise	5.50
	<b>Saisonale Suppe</b>	2.50
	<b>Im Bierteig gebackene Riesenkrevette</b>	5.50
	<b>Ziegenkäse</b>   Speck   Thymian-Honig	5.50
	<b>Blätterteigschnecken mit Schinken und Käse</b>	3.50

# MENÜVORSCHLÄGE

Bitte beachten Sie, dass die vorgeschlagenen Menüs nur einheitlich für die gesamte Gruppe serviert werden.

## Menu Buurestube

### **Grüner Salat**

Gartenkräuter | Hausdressing

### **Grillierte Schweizer Pouletbrust**

Zitronenrahmsauce | Gemüserisotto

### **Hausgemachtes Schokoladenmousse**

Rahm | Karamell | saisonale Früchte

56.00

## Menu Rouge

### **Selleriecrèmesuppe**

Apfel-Thymianchutney

### **Schweizer Schweinsnierstück**

Calvadosrahmsauce | Apfel | Gemüse-Linguini

### **Crème Brûlée**

mit Rosmarin

59.50

## Menu Werder

### **Nüsslisalat**

Speck | Ei | Brotcroûtons

### **Roastbeef vom Schweizer Rind**

Kartoffelgratin | Sauce béarnaise | geröstetes Wurzelgemüse

### **Lauwarmes Schokoladenkuchlein**

Saisonales Glace

74.00

## Menu Wendelin

### **Lachs-Tartar**

Randencarpaccio | Limetten-Crème

### **Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten**

Portweinjus | getrüffelte bunte Kartoffeln | saisonales Marktgemüse

### **Tarte Tatin**

Apfel | Vanille Glacé

91.00

# MENÜ SELBST ZUSAMMENGESTELLT

Bitte beachten Sie, dass die vorgeschlagenen Speisen nur einheitlich für die gesamte Gruppe serviert werden.

## Kalte Vorspeisen

<b>Grüner Salat</b> Gartenkräuter   Hausdressing	9.50
<b>Salatbowle</b> Gemüse   bunt gemischte Salate   Hausdressing	11.00
<b>Nüsslisalat</b> Speck   Ei   Brotcroûtons	14.50
<b>Lachs-Tartar</b> Randencarpaccio   Limetten-Crème	18.50
<b>Ziegenkäsemousse</b> Rohschinken   Salatbouquet   Birnen-Zwiebelchutney	18.50

## Suppen

<b>Saisonale Suppe</b>	9.50
<b>Gemüsecrèmesuppe</b>	9.50
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> gratinierter Knoblauch-Käsetoast	10.50
<b>Weissweincrèmesuppe</b>	10.50
<b>Kräuterbouillon</b> Kokosnussflädli   Pilze   Soja-Ei	11.50
<b>Kürbis-Vanillesuppe</b> Estragonschaum	12.50
<b>Sellerie-Apfelsuppe</b>	10.50
<b>Geröstete Tomatensuppe</b> Kurkuma   schwarzer Sesam	10.50

## Warme Vorspeisen

<b>Limettenrisotto</b> Jakobsmuschel   Kräuter	22.50
<b>Vegetarische Quiche</b> Salatbouquet	18.50



## Fleisch Hauptgänge

Wähle dein Fleischstück mit 2 Beilagen und 1 Sauce

Schweinsnierstück	34.00
Pouletbrust	32.00
Roastbeef	49.00
Rinds Entrecôte	49.00
Lammnierstück	52.00
Rindsfilet	58.00

### Beilagen

Kartoffelgratin	Saisonales Marktgemüse
Rosmarin-Bratkartoffeln	Bohngemüse
Weissweinrisotto	Rahmspinat
Jasminreis	Glasierte Rüebl
Kartoffelpüree	
Spätzli	
Pommes frites	

### Saucen

Café de Paris	Beurre blanc
Tavola-Rosso-Jus	Senf-Sauce
Sauce béarnaise	Kräutermayonaisse

### Kalbs-Cordon Bleu

Gruyère   Rohschinken   Pommes frites   buntes Marktgemüse	36.00
--	-------

## Fisch Hauptgänge

### Eglifilet

Mandelbutter   Spinat   bunte Salzkartoffeln	38.50
--	-------

### Sanft gegarter Lachs

Rosmarin-Kartoffelpüree   Speckchip   Petersilienschaum	34.50
---	-------

Unser Küchenteam verwendet nur Fleisch aus der Schweiz.

Zudem stammen Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchte ausschliesslich aus vorbildlich und nachhaltig geführter Fischerei und sind ASC oder MSC zertifiziert

## Desserts

<b>Original «Treichler» Zuger Kirschtorte</b> mit Kirschbrand getränkt	7.50
<b>Eiskaffee «Tisch + Bar»</b> Rahm	8.50
	mit feinem Zuger Kirsch +4.50
<b>Tarte Tatin</b> Apfel   Vanille Glacé	14.50
<b>Windbeutel aus Brandteig</b> Vanille Crème   Weisse Schokolade   Orange	13.50
<b>Zitronentarte</b> Baiser   saisonale Früchte	14.50
<b>Hausgemachtes Schokoladenmousse</b> Rahm   Karamell   saisonale Früchte	14.50
<b>Gebrannte Crème</b> Birnenwürfel   Mandel	11.50

Unser Küchenteam verwendet nur Fleisch und Eier aus der Schweiz.

Zudem stammen Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchte ausschliesslich aus vorbildlich und nachhaltig geführter Fischerei und sind ASC oder MSC zertifiziert

# ALLGEMEINE KONDITIONEN UND INFORMATIONEN

## Personenanzahl

Die Getränke- und Speisenbestellung muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass eingehen. Bis 14 Arbeitstage vor dem Anlass ist die genaue Personenanzahl bekanntzugeben. Danach akzeptieren wir eine Abweichung von 5% der gemeldeten Personenanzahl.

## Annullierung von Anlässen

Massgebend zur Berechnung der Annullationsfristen ist das Eintreffen der schriftlichen Mitteilung bei uns. Beim Eintreffen an Wochenenden oder Feiertagen ist der nächstfolgende Arbeitstag massgebend.

## Annullierungskosten von Gastronomieleistungen

Eintreffen der Annullierung:

Zwischen 1 Monat und 14 Arbeitstagen vor dem Anlass	50% der Gastronomieleistung
Zwischen 14 und 3 Arbeitstagen vor dem Anlass	100% der Gastronomieleistung

Sollte noch kein Menü ausgewählt worden sein, gilt zur Berechnung CHF 60.– pro Person.

Im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik, usw.) oder sonstiger von Tavolago AG nicht zu vertretenden Umstände, behalten wir uns das Recht vor den Austragungsort zu wechseln oder vom Vertrag zurückzutreten. Ein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz besteht nicht.

## Annullierungskosten von Drittleistungen

Eintreffen der Annullierung:

mehr als 3 Monate vor Auftragsbeginn	keine Kosten
zwischen 1 und 3 Monaten vor Auftragsbeginn	50% der Auftragssumme
weniger als 1 Monat vor Auftragsbeginn	100% der Auftragssumme

## Räumlichkeiten

Wir behalten uns das Recht vor die gebuchten Räume zu tauschen oder die Räumlichkeiten anderen Gäste zur Verfügung zu stellen, sollte die angegebene Personenanzahl sich massgeblich verändern und somit die Mindestbelegung nicht mehr erreicht werden.

## Zahlungskonditionen

Falls der Anlass per Rechnung beglichen wird, gilt eine Zahlungsfrist von 30 Tagen. Wir behalten uns vor andere Zahlungsfristen inklusive Vorauszahlung schriftlich zu vereinbaren. Kommissionen werden keine gewährt, Druckfehler und Änderungen wie Jahrgangswechsel bei Weinen, bleiben

ausdrücklich vorbehalten.

## Probeessen

Ein vom Kunden gewünschtes Probeessen wird separat verrechnet.

## Zapfengeld

Wünschen Sie Ihren eigenen Wein mitzubringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.– pro 0,75 cl Flasche.

Für Mitgebrachte Torten und Kuchen verrechnen wir eine Aufwandsentschädigung von CHF 5.– pro Person. Weitere Speisen und Getränke können nicht mitgebracht werden.

## Verlängerung

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag 11:00-14:00 | 18:00-23:00

Samstag 09:00-14:00 | 18:00-23:00

Ab 00:00 Uhr werden für die polizeiliche Bewilligung folgende Kosten zusätzlich verrechnet:

Verlängerung bis 01:00 Uhr CHF 200.–

Verlängerung bis 02:00 Uhr CHF 300.–

Verlängerung jede weitere Stunde CHF 300.–

## Parkplätze

Unser Restaurant bietet 25 Parkplätze. Reservieren können wir keine.

Unsere Parkplatzkapazität ist beschränkt, bitte fahren Sie wenn möglich gemeinsam.

## Datenschutz

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert und verarbeitet. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

## Gerichtsstand

Auf die Rechtsbeziehung zwischen Ihnen und uns ist ausschliesslich das schweizerische Recht anwendbar. Für Klagen gegen die Tavolago AG wird der ausschliessliche Gerichtsstand Luzern vereinbart.

Wo durch diesen Vertrag nichts Anderes geregelt, gelten die Geschäftsbedingungen auf unserer Homepage: [www.tischundbar.ch](http://www.tischundbar.ch)