

# TISCH + BAR

SHOPPINGRESTAURANT

A photograph of an outdoor evening setting. In the foreground, a large, round, black metal fire pit sits on a tripod stand, with a bright fire burning inside. To the left of the fire pit is a tall, rectangular wooden crate. In the background, a large, green Christmas tree is decorated with warm white string lights. The scene is set in a courtyard or garden area with several metal chairs and tables. The background shows a building with lit windows and more string lights hanging from the trees.

# Apéro und Bankettangebot

Holzhäusernstrasse 4  
6343 Holzhäusern  
T +41 41 790 33 88  
[www.tischundbar.ch](http://www.tischundbar.ch)  
[willkommen@tischundbar.ch](mailto:willkommen@tischundbar.ch)

# Essen oder Shoppen. Oder beides.

Das Tisch + Bar Shoppingrestaurant begeistert mit einem Ambiente voller Charme und Herzlichkeit und einer französisch angehauchten Karte. Das Küchenteam zaubert saisonale Gerichte, hausgemacht und zubereitet aus Produkten, die – wenn immer möglich – aus der Region stammen. Bon Appétit!

Übrigens kann von der Lampe bis zum Kerzenglas und Salzstreuer fast alles, was nicht niet- und nagelfest ist, gekauft werden. Direkt am Tisch oder im hauseigenen Wohnaccessoires Laden.

## Grüezi

*Weil wie zu Hause Essen, aber ohne Arbeit, besser ist...*

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.

Der 1740 erbaute und 2005 zu einem Gasthaus umfunktionierte Wendelinshof und die angrenzende, denkmalgeschützte Käserei aus dem Jahr 1845 bilden die geschichtsträchtige Kulisse, die Herzlichkeit des Serviceteams und die französisch angehauchte Küche sind die Hauptdarsteller.


Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit Liebe und vielen frischen Zutaten. Fast 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.





# INHALTSVERZEICHNIS

DER APERITIF	4-5
AUSWAHLMENÜ (Gruppen bis 20 Personen)	6
MENÜ ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN	7-8
MENÜVORSCHLÄGE	9
HOCHZEITSMENÜ	10
RÄUMLICHKEITEN	11
ALLGEMEINE KONDITIONEN UND INFORMATIONEN	12-13



# Der Aperitif

## Apéro Standard

(ab 10 Personen buchbar / 5 Komponenten pro Person)

p.P. 12.00

Kalt: Pommes Chips, Knusper-Oliven,

Warm: Gebackene Blätterteig-Tomatenröllchen  
Mini Käsekuchen, Tessiner Salamiwürfel

## Apéro Holzhäusern

(ab 10 Personen buchbar / 6 Komponenten pro Person)

p.P. 17.00

Kalt: Sbrinz-Möckli, Knusper-Oliven, Bruschetta mit Tomaten  
und Zwiebeln, Rindstatar im Knuspercornet

Warm: Mini Käsekuchen, im Bierteig gebackene Riesenkrevette

## Apéro Tisch + Bar

(ab 10 Personen buchbar / 6 Komponenten pro Person)

p.P. 22.00

Kalt: Rauchlachs im Knuspercornet, Rindstatar im Knuspercornet,  
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen,

Warm: Mini Käsekuchen, Ziegenkäse und Zwiebelconfit im Filoteig gebacken  
Geröstete Knoblauchsuppe mit hausgebeiztem Lamm,  
im Bierteig gebackene Riesenkrevette

## Apéro Frankreich+Schweiz

(ab 10 Personen buchbar / 6 Komponenten pro Person)

p.P. 25.00

Kalt: Salami, Rohschinken, Coppa mit «Gschwellti», Sbrinz, Oliven,  
Thonmousse mit Brotchips, Crevettencocktail

Warm: Mini Käsekuchen, Geröstete Zwiebelsuppe, Gebackener Brie

## Aperero Winter

Tasse Glühwein und Maroni und Käseschnitten

p.P. 13.50

## Apéro selbst zusammen gestellt

p.P. 12.00

Mindestbestellmenge pro Komponente: 10 Stück

### Kalt

Pommes Chips	1.00
Oliven marniniert	2.50
Sbrinz-Möckli	3.50
Lauchsalat mit Saucisson	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	2.50
Lauwarmer Französischer Linsensalat mit Speck	2.50
Bruschetta mit Tomaten und Zwiebeln	2.50
Bruschetta mit Thonmousse	3.00
Bruschetta mit Oliventapenade	2.50
Mini Krevettencocktail	3.50
Grissini mit Rosmarin	2.50
Windbeutel gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Tomaten	2.50
Rindstatar im Knuspercornet	3.50
Tessiner Salamiwürfel	3.50
Crudites gemischt mit Kräuterdip	2.50
Rauchlachstatar im Knuspercornet	3.50
Rohschinken mit Chilconfiture	3.50

### Warm

Gebackene Blätterteig-Tomatenröllchen	2.50
Mini Käsekuchen	2.50
Quiche Lorraine	3.00
Schinkengipfeli	3.50
Gebackene Arancini	3.00
Tranchen vom Rindsentrecôte mit Pommery-Senf-Mayonnaise	4.00
Ziegenkäse im Filotteig gebacken mit Zwiebelconfit	3.50
Kleines Rindshacktätschli mit Rohschinchenchips	3.50
Geröstete Knoblauchsuppe mit hausgebeiztem Lamm	3.50
Französische Zwiebelsuppe mit Brotcroûtons	3.00
Tagessuppe	2.50
Im Bierteig gebackene Riesenkrevette	4.00
Gebratene Riesenkrevetten auf Gurken-Chillissalat	4.00



# Auswahlmenüs für Gruppen bis 20 Personen

(Gruppen bis 20 Personen, können sich ein Auswahlmenü zusammen stellen. Wir empfehlen 1-2 Vorspeisen, 3 Hauptgänge und 2 Dessert. Ihre Gäste können dann vor Ort auswählen)

## Vorspeisen

Winterblattsalat an Joghurt-Honig-Senfdressing mit gerösteten Nüssen	10.50
Nüsslisalat mit französischem Dressing, gebratener Speck und Ei	10.50
Entenrillette auf knusprigem Brot mit Orangen-Safrandipp und Salatbouquet	17.50
Gebackener Camenbert mit Cranberrychutney, karamellisiertem Apfel, und geröstetem Brot und Walnüssen	16.50
Lachstatar auf Randencarpaccio und Meerrettichcreme	15.50
Maroni-Portweinsuppe	11.50
Französische Zwiebelsuppe mit Knoblauchtost	10.50

## Fisch

Moules a la crème mit frischen Kräutern und Baguette	29.50
Zanderfilet auf Champagner-Sauerkraut und Salbeiblatt mit Gemüsestreifen	37.50
Blanquette de la mer mit Gemüse und Pommes Nature im Sud	33.00

## Fleisch

Rindsentrecôte mit Café de Paris Butter und Madeirajus auf Herbstlichem Gemüse mi Pommes Frites	140g 38.00	200g 49.00
Duett vom Tavolago Lamm		49.00
Hacktätschli und Rosa Nierstück mit Madeirajus, Kartoffelgratin und Wintergemüse		
Kalbsblankett mit Pilzen, Gnocchi Romaine und grünen Bohnen		44.00
Coq au vin an Schmorsauce ausgarniert mit Speck, Perlzwiebeln, Champignons und Croutons dazu Spätzli und Federkohl		31.00
Schweinesteak mit Walnusskruste an Apfel-Calvadossauce, Serviettenknödel und Wintergemüse		29.00

## Dessert

Lebkuchen-Orangentiramisu im Glas		11.50
Eclair mit Maronimousse und Rotweifeigen		12.50
Apfel Tarte-Tatine mit Vanilleglace		12.50
Desserttrilogie (Schoggikuchen, Maronimousse, Orangen-Nuss-Zimtsalat)		15.50
Eiscafé Tisch & Bar	klein 8.50	gross 10.50
Zuger Kirschtorte «Treichler»		7.00

Glacé Sorten und Sorbets		Pro Kugel 4.00 CHF mit Rahm +2.00 CHF
--------------------------	--	--

# Menu selbst zusammen gestellt

(bitte beachten Sie, dass alle Gerichte einheitlich für die gesamte Gruppe serviert werden, falls Vegetarier oder Allergiker unter Ihren Gästen sind bieten wir selbstverständlich eine Alternative an)

## Kälte Vorspeisen

Grüner Salat mit Garten Kräutern an hausgemachter Sauce	9.50
Salatbowle aus Gemüse und bunt gemischten Salaten an hausgemachter Sauce	11.00
Nüsslisalat mit französischem Dressing, gebratener Speck und Ei (Herbst/Winter)	10.50
Roastbeef mit Sauce Remoulade mit kleinem Salatbouquet und Knusperkapern	17.50
Rauchlachstartar mit Limonencrème Fraiche und Avocadocreme	17.50
Vitello Tonnato mit kleinem Blattsalat	15.50
Crevettencocktail auf Eisbergstreifen im Glas	14.50
Gebratene Rosa Thunfischwürfel im Sesammantel auf Erbsen-Wasabicrème (Frühling/Sommer)	16.50

## Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit gratiniertem Knoblauch-Käsetoast	10.50
Kalte Tomaten-Kokossuppe mit gebratener Crevette	11.50
Gurken-Joghurtkaltschale mit Dillhaube	10.50
Weissweincrèmesuppe	10.50
Maisvelouté mit Feigen-Speckspiess	11.50
Tagessuppe	9.50
Gemüsecrèmesuppe	9.50

## Wärme Vorspeisen

Caramellisierter Ziegenfrischkäse auf Waldpilzrisotto	16.50
Sautierte Riesencrevette auf Taboulé Salat	18.50
Rotbarsch auf Süss-Saurem Linsen-Specksalat	15.50

## Vegi / Vegan

Falafel mit Saisonalem Dipp auf mediterranem Ofengemüse	26.50
Quiche Lorraine mit Blattsalat	25.50

## Fleisch Hauptgänge

Roastbeef mit Sauce Hollandaise, Tagliatelle und Saisongemüse	48.00
Rindsfilet am Stück gegart auf Brioche mit Madeirajus, Kartoffel-Trüffelpürree und Gemüse garnitur	68.00
Duett vom Lamm, Ragout und Nierstück mit Schupfnudeln und Gemüse garnitur	48.00
Lammvoressen an Safransauce mit Kräuterschupfnudeln und Marktgemüse	44.00
Rosa Kalbsnierstück an Weisser Butter-Schalottensauce mit gebratenen Frühkartoffeln und Saison Gemüse	50.00
Kalbsinvoltini gefüllt mit Duxelle dazu Kräuterpolenta und Gemüse garnitur	44.00
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce mit Röstikroketten und Gemüse vom Markt	36.00
Schweinesteak an Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	34.00
Pouletbrust gefüllt mit Kräuterfrischkäse auf Ofenbgemüse mit Weissweinsrisotto	33.00
Coq au vin mit Schmorgemüse, Croutons und Speck dazu Spätzli	37.00

## Fisch Hauptgänge

Lachssteak an Meaux-Senfsauce Camarguereis und geschmortem Fenchel	36.00
Sautieres Forellenfilet auf Bohnencassoulett und Pommes Nature	32.00
Gebratene Riesencrevetten auf Taboulé Salat mit Dill-Knoblauch Mayonnaise	38.00
Pochierte Seezungenröllchen auf lauwarmem Gemüse-Kartoffelsalat	42.00

## Desserts

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit caramellisierter Ananas und Vanilleglace	14.00
Mousse au Chocolat mit Himbeersorbet und kleinem Fruchtsalat	12.00
Apfel-Tarte-Tatine mit Vanilleglace	12.50
Pistazienküchlein mit Orangensalat und Sauerrahmmousse	13.00
Zuger Kirschtorte	7.00



# Menüvorschläge

(unsere Menüvorschläge werden einheitlich für eine Gruppe serviert)

## Menü 1

Grüner Salat mit Garten Kräutern  
an hausgemachter Sauce

Pouletbrust gefüllt mit Pilz-Frischkäse,  
Madeirajus und Tagliatelle,  
dazu Kürbisgemüse und Kerne

Zuger Kirschtorte «Treichler»

Preis pro Person 45.50 CHF

## Menü 2

Weissweincrèmesuppe

Schweinsgeschnetzeltes an  
Champignonsrahmsauce mit  
Röstikroketten und Gemüse vom Markt

Apfel-Tarte-Tatine mit Vanilleglace

Preis pro Person 51.50 CHF

## Menü 3

Salatbowle aus Gemüse und  
bunt gemischten Salaten  
an hausgemachter Sauce

Roastbeef mit Sauce Hollandaise,  
Tagliatelle und Saisongemüse

Walnussglace mit Baileys

Preis pro Person 64.50 CHF

## Menü 4

Linsen-Lauchsalat mit  
Ziegenfrischkäsecreme im Knuspercornet

Schweinesteak an Pfeffersauce mit  
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Pistazienküchlein mit Orangensalat  
und Sauerrahmmousse

Preis pro Person 56.50 CHF

## Menü 5

Französische Zwiebelsuppe  
mit Knoblauchtoast

Sautiertes Forellenfilet auf  
Bohnencassoulett und Pommes frites

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit  
caramellisierter Ananas und Vanilleglace

Preis pro Person 57.00 CHF

## Menü 6

Nüsslisalat mit französischem Dressing,  
gebratener Speck und Ei

Rindsentrecôte am Stück gegart auf  
Brioche mit Madeirajus,  
Kartoffel-Trüffelpüree und Gemüsegar nitur

Kirschen-Clafoutis mit Blutorangensorbet

Preis pro Person 69.00 CHF

# Hochzeitsmenüs

## Menü 1



Taboulésalat mit knusprigem Tempura Gemüse  
mit Crème Fraîche Kräuterdipp

Sautierte Jakobsmuscheln mit Kräuter crunch auf Fenchelpüree mit Zitronenthymianschaum

Rosa Kalbsnierstück mit weisser Schalotten-Gorgonzolasauce und Madeirajus  
Dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse

«Honeymoon»

Pistazien-Honig-Buisquit mit Mangosorbet  
Und Erdbeerminzsalat

CHF 105.00 pro Person

## Menü 2



Rauchlachs-Trilogie auf Gurkencarpaccio  
und rosa Pfefferbiskuit und Proseccoespuma

Gazpacho mit sautierter Riesencrevette und Majorancrostini

Karamellisierter Ziegenfrischkäse im Walnussmantel  
auf Zucchini nudeln und Safran-Pilzrisotto

Rindsfilet am Stück gebraten  
mit Noix Gras auf Kräuterbrioche mit Trüffeljus und saisonalem Gemüse

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Himbeersorbet  
und Sauerrahm-Limetten-Mousse

CHF 115.00 pro Person

# Konditionen/Auszug

## 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 bei einem definitiven bestätigten Anlasses

Dritteleistungen: Die Annullierung trifft ein:  
mehr als 3 Monate vor Auftragsbeginn: keine Kosten  
zwischen 3-1 Monat: 50% der Auftragssumme  
weniger als 1 Monat: 100% der Auftragssumme

Gastronomieleistung: Die Annullierung tritt ein  
Mehr als 14 Tage vor dem Anlass: bereits effektiv entstandene Aufwände  
Zwischen 14 bis 7 Tage Arbeitstage vor dem Anlass, 50% der Gastronomieleistung  
Zwischen 7 bis 3 Tage Arbeitstage vor dem Anlass:100% der Gastronomieleistung

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

## Zahlungskonditionen:

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

## Probeessen

Ein vom Kunden gewünschtes Probeessen wird separat verrechnet.

## Zapfengeld

Wünschen Sie Ihren eigenen Wein mitzubringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von 30 CHF pro 075 cl Flasche.

Für Mitgebrachte Torten und Kuchen verechnen wir eine Aufwandsentschädigung von 5.00 CHF pro Person.

Weitere Speisen und Getränke können nicht mitgebracht werden.



# Konditionen/Auszug

## Verlängerung

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

Verlängerung bis 01:00 150 CHF

Verlängerung bis 02:00 Uhr 250 CHF

Verlängerung jede weitere Stunde- 250 CHF

## Parkplätze

Unser Restaurant bietet 25 Parkplätze. Reservieren können wir keine.

Unsere Parkplatzzapazität 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 unser Homepage: [www.tischundbar.ch](http://www.tischundbar.ch)