

# TISCH + BAR

## SHOPPINGRESTAURANT

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.

### **GRÜEZI IM TISCH + BAR SHOPPINGRESTAURANT SCHÖN SIND SIE UNSER GAST!**

Der 1740 erbaute und 2005 zu einem Gasthaus umfunktionierte Wendelinshof und die angrenzende, denkmalgeschützte Käse-  
rei aus dem Jahr 1845 bilden die geschichtsträchtige Kulisse, die Herzlichkeit des Serviceteams und die französisch angehauchte Küche sind die Hauptdarsteller. Unsere Küche verwöhnt Sie mit Liebe und vielen frischen Zutaten.

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.


Im Namen unseres ganzen Teams heissen wir Sie herzlich willkommen in Holzhäusern.

Tanja Birnkammer  
Betriebsleitung

## VORSPEISEN

**Salade verte avec herbes**    
Grüner Salat mit Gartenkräutern  
an hausgemachter Sauce 9.50

**Salade de printemps**    
Frühlingsalat auf Avocado-Tomatenragout  
an Frühlingszwiebel-Vinaigrette,  
Rohschinken und Rucola klein 10.50  
gross 14.50

**Vitello Tonnato**   
Vitello Tonnato klein 19.50  
Rosa gebratenes Kalbfleisch dünn aufgeschnitten  
an hausgemachter Thunfischsauce, Kapernäpfel,  
mariniertem Blattsalat und roten Zwiebelringen gross 29.50  
zusätzlich eine Portion Frites + 8.00

**Kouglof alsacien aux lardons**  
Elsässer Speckgugelhopf 16.50  
serviert mit Ziegenkäse Mousse und Kabissalat

**Tartare de saumon fumé**  
Rauchlachs Tartar 130g 25.50  
mit roten Zwiebeln, Meerrettich Crème Fraiche 70g 17.50  
und Kapern serviert mit Toast

**Tarte Tartine au betterave rouge**  
Tarte Tartine von der Rande 16.50  
mit Fetakäse, Granatäpfeln und Brunnenkresse

**Tartare de bœuf suisse**  
Tatar vom Schweizer Rind 130g 28.50  
mit Toast und Butter 70g 20.50  
zusätzlich eine Portion Frites + 8.00

## SUPPEN

**Soupe à base de noix de coco et de carottes à la vanille**    
Rüebli-Vanille Kokosnuss Suppe 10.50

**Soupe vichyssoise**   
Lauch-Kartoffel Suppe mit geräucherten Speck Würfeln 10.50


## FISCH

**Lotte**   
Seeteufel an Belugalinsen mit Aceto Balsamico,  
mit farbigem Rüebli Gemüse und Safransauce 42.50

**Tranche de saumon**    
Lachstranche auf Tomaten-Avocado Salat an  
Frühlingszwiebel Vinaigrette 33.50  
mit Süsskartoffel Pommes

**Crevettes «Black Tiger» à la provençale**  
Black Tiger Krevetten Provence 38.50  
an Tagliatelle mit Pesto von sonnengereiften Tomaten  
und jungem Blattspinat

## FLEISCH

**Entrecôte de bœuf Suisse centrale**   
Innerschweizer Rindsentrecôte 200g 49.00  
am Knochen gereift 140g 38.00  
mit Café de Paris Butter,  
Marktgemüse und Frites

**Ragoût de bœuf à la façon bourguignonne**  
Rinder Ragout «Bourguignon» 36.00  
serviert mit gebratener Polenta Schnitte  
dazu Marktgemüse und gebratene Waldpilze

**Filet de veau rôti**   
Kalbsnierstück gebraten auf Erbsen-Kartoffel-Stock 47.00  
serviert mit farbigen Rübli und Tavolo Rosso Jus

**Cuisse de pintade au cidre**   
Sous Vide gegarter Perlhuhn Schenkel mit Apfel Cidre 29.00  
serviert auf Venere Risotto dazu Frühlingsgemüse,  
Apfel Chutney und Baumnusskerne

**Filet d'agneau**   
Lammnierstück 49.00  
an Frühlingsgemüse serviert mit Kartoffel Lauch Gratin  
und grüner Pfeffer Sauce

## FLEISCHLOS

**Ravioli aux champignons sauvages**  
Waldpilzravioli 29.00  
serviert mit Rucola und Sbrinz Spähen

**Risotto Venere crémeux**  
Cremiges Venere Risotto mit Ziegenkäse, 27.00  
mariniertem Blattspinat und Baumnüssen

## VEGAN

**Curry de pois chiches**    
Kichererbsen Curry Massaman 29.00  
mit Karotten, Spinat, Peperoni, Zucchini und Kartoffeln  
serviert mit parfümiertem Duftreis und Erdnüssen

## KÄSE

**Variation de fromages avec pain aux fruits et chutney**  
Käse-Variation klein 16.50  
mit Früchtebrot und Chutney gross 26.50  
Camembert, St. Albray, Brie und Alp Käse

## DESSERT

**Tourte au kirsch de Zoug originale «Treichler»**  
Original «Treichler» Zuger Kirschtorte  
mit Kirschbrand getränkt 7.00

**Tarte Tatin aux pommes avec glace à la vanille**  
Apfel Tarte Tatine mit Vanilleglace 12.50

**Mousse au Toblerone blanc**  
Weisses Tobleronemousse  
serviert mit Rhabarber-Kompott 10.50

**Tarte au chocolat**  
Schokoladen Tarte serviert mit Sauerrahm Glace 14.50

**Café glacé à la Chantilly frappé**  
Eiskaffee à la Tisch + Bar mit Rahm  
gross 10.50  
klein 8.50  
auf Wunsch mit Kirsch +4.50

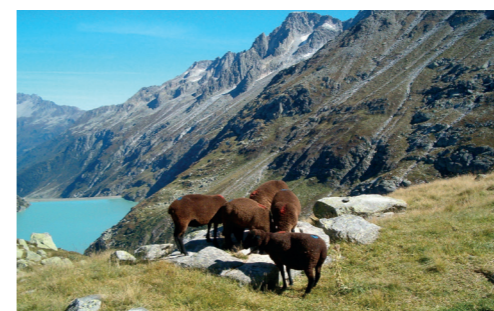
**Variétés de glaces**  
Vanille, Zimt, pro Kugel 4.00  
Walnuss, mit Rahm +2.00  
Schokolade, Joghurt-Erdbeere

**Variétés de sorbets**  
Zitrone, Birne, pro Kugel 4.00  
Aprikose, Himbeer mit Rahm + 2.00

## DEKLARATION

Wir verwenden nur Fleisch und Eier aus der Schweiz.  
Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchte stammen ausschliesslich  
aus vorbildlich und nachhaltig geführter Fischerei.

## HERKUNFTSBEZEICHNUNG



### Urner Alplamm

Unser Lammfleisch kommt aus  
unserer eigenen Lammherde.  
Sie lebt inmitten der Göscheneralp  
und hat noch nie einen Stall von  
innen gesehen.

Fleisch  
Eier

ausschliesslich Schweiz  
ausschliesslich Schweiz

Riesenkrevetten  
Seeteufel  
Rauchlachs  
Moules

ASC zertifiziert / Vietnam  
MSC Island  
ASC Norwegen  
MSC Niederlande

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.



Laktosefrei



Glutenfrei