

Dessert

Tourte au kirsch de Zoug 11.50
originale Treichler
Original «Treichler» Zuger Kirschtorte
mit Kirschbrand getränkt

Tarte Tatin aux pommes 16.50
Apfel Tarte Tatine mit Vanilleglace

Tarte au chocolat 14.50
Schokoladen Tarte
mit Sauerrahm Glace

Mousse au «Toblerone» blanc 10.50
Weisses Tobleronemousse
mit Rhabarber-Kompott

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, Walnuss

Schokolade, Joghurt-Erdbeere

Pro Kugel 4.00

+ Rahm 2.00

Variétés de sorbets

Zitrone, Birne

Aprikose, Himbeere

Pro Kugel 4.00

+ Rahm 2.00

Schoggikuchen 5.50

Hausgemachte Wähe 6.50

+ Rahm 2.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Eier und unser Fisch
sowie unsere Meeresfrüchte sind MSC / ASC zertifiziert. Wein und Bier
dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft
und konsumiert werden.
Über Zutaten und Allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren
Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

TISCH + BAR
SHOPPINGRESTAURANT

Carte de bar
Barkarte

Dienstag bis Samstag
von 9.00 Uhr bis 22.00 Uhr in der Bar

Les Classiques

Pain à l'ail fait maison 7.50
Selbstgemachtes Knoblibrot

Croissants au jambon maison
Hausgemachte Schinkengipfeli
mit gemischtem Salat
2 Stück 18.50

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

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

Tartare de boeuf suisse
Tatar vom Schweizer Rind
mit Toast und Butter
70g 20.50
130g 28.50

zusätzlich eine Portion Frites + 8.00

Tarte Tartine 16.50
Tarte Tartine von der Rande
mit Fetakäse, Granatäpfeln und
Brunnenkresse

Vichyssoise 10.50
Lauch-Kartoffel Suppe
mit geräucherten Speck Würfeln

Le Quiches

Quiche Lorraine 15.50
avec de la laitue
Quiche Lorraine mit Blattsalat

«Tisch+Bar Hausplättli» 22.00
mit Feigensenf, Alpkäse
Bündner Fleisch, Rohschinken,
Geräucherter Speck mit «Gschwelli»

Petits morceaux

Kleine Häppchen

Mariniertes Gemüse 50 gr 4.50

Marinierte Oliven 50gr 4.50

Sbrinz mit Feigensenf 50gr 7.50

**Alpkäse von der
Alpkäserei Urnerboden** 50gr 6.50

**Marinierter Dallenwiler
Ziegenfrischkäse** 80gr 12.50

Bündner Fleisch 50gr 8.50

Rohschinken 50gr 8.50

Geräucherter Speck 50g 7.50

Chorizo mit Apfeldre 50gr 7.50

**Rindsfleischbällchen
an Tomaten-Sugo** 3 Stk. 6.50

**Aufstriche nach Tagesangebot
mit Brotchips** 4.50

Warmes Croque Monsieur 10.50
mit Alpkäse und Rohschinken