

## Dessert

**Tourte au kirsch de Zoug** 7.00

**originale Treichler**

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte  
mit Kirschbrand getränkt

**Tarte Tatin aux pommes** 12.50

Apfel Tarte Tatin mit Vanilleglace

**Gâteau au fromage maison** 12.50

Hausgemachter Cheesecake  
mit Kirsch-Kompott

**Duo aux fraises** 14.50

Duett von der Erdbeere  
Gries-Flammeri von der Erdbeere  
und Erdbeeren-Basilikum Salat  
mit Balsamico

**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

**Variété de glaces**

Vanille, Walnuss

Schokolade, Joghurt-Erdbeere

Pro Kugel 4.00

+ Rahm 2.00

**Variété de sorbets**

Zitrone, Birne

Aprikose, Himbeer

Pro Kugel 4.00

+ Rahm 2.00

**Schoggikuchen** 6.50

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  
Hausgemachtes Knoblibrot

**Croissants jambon fait maison**  
Hausgemachte Schinkengipfeli  
mit gemischtem Salat  
2 Stück 18.50

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

**Salade d'été**  
Marinierter Blattsalat mit farbigem  
Quinoa-Linsensalat dazu Peperoni,  
Granatapfel, Feige, Minze, Coppa an  
fruchtigem Joghurt Dressing  
klein 12.50  
gross 16.50

**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 Tatin** 16.50  
Tarte Tartin von der Galiamelone  
mit Fetakäse, Granatäpfeln und  
marinierten Kräutern

**Gazpacho** 10.50  
Tomaten-Erdbeer Gazpacho

## Le Quiches

**Quiche Lorraine** 15.50  
**et sa petite salade**  
Quiche Lorraine mit Blattsalat

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

## 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 Apfelcidre** 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