

TISCH + BAR

SHOPPINGRESTAURANT

ESSEN ODER SHOPPEN - ODER BEIDES!

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

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

ESSEN ODER SHOPPEN - ODER BEIDES

Im Tisch + Bar kommt niemand zu kurz: unser Menü umfasst beliebte Klassiker, präsentiert sich gleichzeitig zeitgemäss und offen für internationale Einflüsse.

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

Fleisch: Schweiz
Eier: Schweiz
Lachs: ASC Norwegen
Riesenkrevette: ASC Vietnam
Fisch / Krustentiere: ASC und MSC zertifiziert

Tisch + Bar - Klassiker



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegan



Scharf

Tatar vom Innerschweizer Rind

Innerschweizer Rindfleisch Butter rote Zwiebeln	70g	21.50
Kapern-Mayonnaise Schwarzer Peter	130g	29.50

Innerschweizer Rindsentrecôte

Aufgeschnittenes Rindsentrecôte	160g	39.00
hausgemachte Café de Paris saisonales Gemüse knusprige Pommes Frites	200g	49.00

Tarte Tatin

Apfel Vanilleglacé		14.50
----------------------	--	-------

Vorspeisen

Tisch + Bar Salat

Grüner Salat | Gartenkräuter | Hausdressing 10.50



Unser Hausdressing können sie bequem mit nach Hause nehmen:
200 ml in der Bügelflasche à 5.50

Geflämmt und roh mariniertes Lachs

Couscous-Salat | Orange | Radieschen | Avocadocrème 19.50

Schweizer Burrata

Orangen-Carpaccio | Pinienkerne | Chicorée-Salat | Brot |
Pistazienpesto 18.50

Zucchiniquiche

Tomatenvinaigrette | Grüner Salat 16.50

Tatar vom Innerschweizer Rind

Innerschweizer Rindfleisch | Butter | rote Zwiebeln | 70g 21.50

Kapern-Mayonnaise | Schwarzer Peter 130g 29.50

zusätzlich Pommes Frites + 5.50

Suppen

Kräuterschaumsuppe

Hüttenkäse | Rohschinken-Chip

12.50

Tomaten-Melonen Gazpacho

Marokkanische Minze-Sorbet | Chiliöl

12.50

Greengate Suppen Bowls

Handgefertigtes Geschirr spülmaschinenfest,
in verschiedenen Designs
pro Schüssel 24.00



Fisch

Gebratener Lachs

Kartoffelknusper | Zucchinispaghetti | Dill-Zitronensauce

36.50

Gebratene Riesenkrevetten

Safranrisotto | Olivenknusper | mediterranes Grillgemüse

37.50

Vegetarisch

Shakshuka Pfanne

Gemüseragout | Schwarzer Peter | Freiland Ei

26.00

Safranrisotto

Tomate | Zucchini | Oliven

29.50



Ein Schnappschuss,  halten sie den Moment fest.

In unserem Shop finden sie viele Bilderrahmen, wo sie schöne Augenblicke und Erinnerungen einrahmen können..

Vegan

Gefüllte Aubergine

Couscous | Kräuterdip | Tomaten-Harissa Sauce

29.50

Fleisch

Innerschweizer Rindsentrecôte

Aufgeschnittenes Rindsentrecôte	160g	39.00
hausgemachte Café de Paris saisonales Gemüse knusprige Pommes Frites	200g	49.00

Hausgemachte Lamm-Ravioli vom Göschener Alp-Lamm

Kräuterschaum Tomate		33.00
------------------------	--	-------

Urner Alplamm

Inmitten der Urner Alpen leben unsere Lämmer. Rund 650 Stück an der Zahl. Ob ihre Freiheit, die frische Luft oder die mystische Region für den sagenhaften Geschmack ihres Fleisches verantwortlich ist?



Cordon Bleu vom Innerschweizer Schwein

Rauchschinken Gruyère Saisongemüse Pommes Frites		36.00
--	--	-------

Glasierte Spareribs 🌾

Claudia's hausgemachte Barbecuesauce Maiskolben Coleslaw		34.00
--	--	-------



Claudia's Tipp: Ihre hausgemachte Barbecuesauce

200ml in der Bügelflasche à 9.00

Teriyaki Poulet 🌾 🍷

saisonales Gemüse Jasminreis		33.00
--------------------------------	--	-------

Dessert

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte

mit Kirschbrand getränkt 8.50

Eiskaffee «Tisch + Bar»

Rahm klein 9.50
gross 11.50
mit feinem Zuger Kirsch +4.50

Tarte Tatin

Apfel | Vanilleglacé 14.50

Beeren-Raffaello-Tiramisu

Mascarpone-Raffaelocrème | Beeren | Rahm 14.50


Mille Feuille

Vanillecrème | Früchte 13.50

Hausgemachtes Schoggimousse von der Aeschbach Schokolade

Rahm | Karamell | saisonale Früchte 13.50

Sorbets und Glacé

Zitrone  | Himbeer | Mango-Passionsfrucht pro Kugel 4.00
Vanille | Erdbeere | Schokolade mit Rahm + 2.00

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.

ESSEN ODER SHOPPEN - ODER BEIDES

Ihnen gefallen die farbigen Teller und Wasserkrüge, das Regal auf der Toilette oder der Kerzenständer? Alles was nicht niet- und nagelfest ist, können Sie im Tisch+Bar kaufen, Shoppen nach Herzenslust.

Schlendern Sie herum, entdecken Sie die verschiedenen Möbel, Regale, Accessoires, Karten und Gadgets die im ganzen Restaurant sowie im Shop ausgestellt sind.



Greengate Krüge 1,5 Liter

58.00



Greengate Geschirrtücher

14.00



Greengate Eierbecher

7.50

ESSEN ODER SHOPPEN - ODER **BEIDES**

Fein Essen und Trinken und gleichzeitig Stöbern, Schmökern und Einkaufen.

Nächste Veranstaltung:

Österreich-Woche im Tisch-Bar vom 20. bis 24. September 2022

Unsere Küchenchefin Claudia kocht Ihnen eine Woche lang klassische Gerichte aus Österreich, dazu servieren wir Ihnen die passenden Weine.



Liebelei Frühstück

1 Gipfeli | 1 Brötchen | Marmelade | Honig | Nutella | Butter |
Rührei | Käse | Früchte | Birchermüesli | Rohschinken | Salami |
norwegischer Lachs | Schoggimuffin

1 Glas uuuui Spumante | 1 Glas frisch gepresster Orangenjus |
1 warmes Getränk nach Wahl

39.00