

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 Käserei 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

A la Carte

WEINEMPFEHLUNG

Cuvée Blanche 2017 10 cl 6.50
Produzent: Gebrüder Kumin, Freienbach, Schwyz

Tavola Rosso 2014 10 cl 6.50
Produzent :Villa Bagnolo, Emilia Romagna / Italien

VORSPEISEN

Salade verte avec des herbes

Grüner Salat
mit Garten Kräutern an hausgemachter Sauce 9.50

Poinçon de salade

Salatbowle
mit verschiedenen Salaten an hausgemachter Sauce 11.00

Mâche sauce française

Nüsslisalat mit französischem Dressing klein 10.50
gebratenem Speck und Ei gross 14.50

Salade d'hiver, sauce à la moutarde, au miel et au yaourt

Winterblattsalat an Joghurt-Honig Senfdressing klein 10.50
mit gerösteten Nüssen 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

HAUPTGÄNGE

Entrecôte de boeuf Suisse centrale

Innerschweizer Rindsentrecôte
am Knochen gereift mit Café de Paris Butter, 140g 38.00
Gemüse und Frites 200g 49.00

Côte de porc en croûte de noix

Schweinesteak mit Walnusskruste an Apfel-Calvadosauce
dazu Serviettenknödel und Wintergemüse 29.00

Filet de sandre sur lit de choucroute

Zanderfilet auf Champagner-Sauerkraut,
Salbeiblatt und Gemüsestreifen 37.50

Quiche au poireau et au fromage de chèvre accompagnée de salade verte

Lauch-Ziegenkäsequiche mit Blattsalat und
Gartenkräutern mit französischem Dressing 19.00

DESSERT

Tourte au kirsch de Zoug originale « Treichler »

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte
mit Kirschbrand getränkt 7.00

Tarte Tatin aux pommes

Apfel Tarte Tatine mit Vanilleglace 12.50

Tiramisu au pain d'épices et à l'orange en verrine

Lebkuchen-Orangentiramisu im Glas 11.50

Variétés de glaces

Vanille, Eiercognac, Walnuss, Chocco-Brownies

Variétés de sorbets

Zitrone, Birne, Zwetschge, Blutorange pro Kugel 4.00
mit Rahm + 2.00

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 ausschliesslich Schweiz

Eier ausschliesslich Schweiz

Lachs ASC Norwegen

Zander Kanada Fangzone FAO 02

Rotbarsch MSC Island Fangzone FAO 27

Crevetten ASC Vietnam Moules

MSC Niederlande Hummer

MSC Kanada Fangzone FAO 21 Shrimps

MSC Kanada Fangzone FAO 21